

## Kabeljauw met citroen botersaus en komkommer

<b>Ingrediënten</b> Voor 4 personen	<b>Bereiden</b>
<p>1 biologische citroen 2 komkommers 3 eetlepels witte wijn azijn of normale azijn 1 eetlepel honing of suiker Chili flakes</p> <p>1 sjalotje 50 ml witte wijn (als het ingekookt is, is de alcohol verdampst) Olijfolie extra vergine</p> <p>100 gram roomboter of ongezouten Lurpak (mijn voorkeur) 3 eetlepels slagroom of kookroom</p> <p>4 kabeljauw filets (visboer of supermarkt met keurmerk) 75 gram zeekraal (visboer) bloem zout peper</p>	<p><b>Bereiding</b></p> <p>Was als eerste de komkommers even af met water en gebruik vervolgens de dunschiller om lange plakken van de komkommer te schillen. Voeg de azijn, honing, citroenrasp (zest) en theelepels chili flakes toe en breng op smaak met zout en peper. Zet meteen in de koelkast.</p> <p>Snijd het sjalotje fijn en zet vervolgens je steelpannetje op middelhoog vuur en voeg hier rasp (zest) van een 1/2 citroen aan toe. Laat het sjalotje en de zest even aanfruiten in wat extra vergine olijfolie. Voeg vervolgens de witte wijn toe en laat tot de helft inkoken.</p> <p>Voeg vervolgens de roomboter toe en laat even inkoken, vergeet niet te roeren. Voeg als laatste de room toe en laat nog even indikken op laag vuur.</p> <p>Pak de kabeljauw en strooi er lichtjes wat bloem overheen (zodat de lekkere sappen erin blijven). Strooi hier vervolgens wat peper overheen en zet een anti-aanbak pan op middelhoog vuur. Voeg hier wat extra vergine olijfolie aan toe en bak aan beiden kanten 2 minuten, zodat het een mooie garing krijgt. Let er wel op als je dikke stukken kabeljauw hebt, dat je ze langer moet bakken. Als laatste schep je over alle vier de kabeljauw stukken een beetje van de citroen botersaus dan trekt de smaak er alvast lekker in. Verdeel de kabeljauw op een bord giet hier de saus overheen en leg er bijvoorbeeld wat komkommersalade naast met verse zeekraal.</p>
	<p><b>Serveertip:</b> Lekker met wat geroosterd brood of bijvoorbeeld gebakken aardappels.</p>
	<p>Bereidingstijd – 20 minuten</p>