

Gebakken Tarbot

Ingrediënten:

1 tarbot van 1,6 tot 2 kg (laat de visboer de tarbot knippen en schoonmaken)

1,5 l visbouillon

500 g boter

zout

zwarte peper

1/2 bos dragon, fijngesneden

olijfolie

Bereiding:

Doe wat olijfolie in een koekenpan. Zet de tarbot eerst aan op de huid en draai hem vervolgens om. Voeg als de tarbot bijna gaar is de boter toe en laat deze bruisen.

Haal de tarbot uit de pan en voeg dan de bouillon toe. Laat de bouillon flink reduceren, zodat een goede jus ontstaat. Voeg op het laatst wat dragon toe en breng de jus op smaak met zout en peper. Leg de tarbot op een bord en haal voorzichtig het vel eraf.

Giet de jus erover.

