

ROG MET CITROEN EN KAPPERTJES

zeer klassieke bereiding

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Roggenvleugels - KRAAKVERS
1/5	bussel	Krulpeterselie
1	st	Citroen
		Echte boter
		Bloem
		Peper en zout
4	el	kappertjes
600	gram	Aardappelen vastkokend

Zorg er voor dat de roggenvleugels kraakvers zijn !

Werkwijze :

Was, droog en snipper 0,5 bussel krulpeterselie. De steeltjes gebruik je niet.
Schil 600 gram of meer vastkokende aardappelen en snij ze in de vorm van een tonnetje (pommeschateaux) of in gelijke stukken.
Kook de aardappelen net gaar in een pot gezouten water.
Strooi wat bloem op een groot bord.
Haal 4 roggenvleugels uit de koelkast en kruid ze met peper van de molen en een snuifje zout.
Wentel de vis door de bloem en klop er de overtollige bloem af. Applaus voor de vis
Verhit een klont echte boter in een braadpan en bak de rog goudbruin aan beide zijden op een matig vuur (drie à vier minuten aan elke zijde).
Vermijd dat de boter verbrandt door af en toe een klontje boter toe te voegen.

Schep tijdens het bakken regelmatig wat braadvet over de roggenvleugels, zodat de vis voldoende sappig blijft. (arroseren)

Smelt een klontje boter in een pot en laat de aardappelen er zachtjes in bakken.
Haal de gebakken vis uit de pan en hou deze warm.
In diezelfde pan bereiden we nu de saus.
Smelt een extra klont echte boter en voeg er 4 eetlepels uitgelekte kappertjes aan toe.
Blus de pan met het sap van een citroen.
Meng de verse peterselie onder de aardappelen.
Serveer de roggenvleugel met enkele aardappeltjes en schep er een lepel saus overheen.

=====