

# Botjes gepaneerd

## Voor 4 personen

saus:

- 1 sjalot, fijngesneden
- boter
- 1 el rietsuiker
- 50 ml appelazijn
- 100 ml witte wijn
- 50 ml zure room
- 150 g zoute boter, in stukjes
- 1 citroen
- zout
- tartaarsaus

steenbolk:

- 4 Botjes filets
- bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- panko (Japans broodkruim, eventueel te vervangen door paneermeel)
- zonnebloemolie

## Bereiding:

### Saus:

Stoof de sjalot in wat boter.

Voeg appelazijn, witte wijn en rietsuiker toe.

Laat inkoken tot de sjalot glazig is.

Voeg de zure room toe en warm op, haal daarna van het vuur en voeg de boterblokjes toe.

Voeg ten slotte 4 eetlepels tartaarsaus toe en breng op smaak met citroensap en zout.

### Gepaneerde steenbolk:

Paneer de steenbolkfilets.

Haal de vis eerst door de bloem.

Wentel hem vervolgens door het ei en door de panko of het paneermeel.

Verwarm zonnebloempitolie in een pan tot de olie goed warm is.

Bak de vis vervolgens zo'n 3 tot 4 minuten langs elke kant tot deze goudbruin ziet.

Breng op smaak met citroensap en zout.

Schik de vis op een bord of in een kommetje en lepel er wat tartaarsaus over.