Forelfilets à la meunière

aardappelen
sjalot

champignons
gerookt spek
witte wijn

droge vermouth
Ardense forelfilets

vloeiende bloem

peper en zout

boter

kappertjes

citroen

Snijd het spek in reepjes en bak ze krokant in een bijna droge pan. Bak gesneden bruine champignons. Meng beide bereidingen. Bak gesnipperde sjalotjes. Bak gekookte aardappelblokjes. Meng beiden.

Maak een botersausje van gesmolten boter met een glas witte wijn en een scheut droge vermouth. Meng met een paar eetlepels vloeiende bloem en roer goed om tot een lichte saus. Werk af met een paar eetlepels uitgelekte kappertjes. Breng op smaak met een scheutje citroensap, peper en zout. Roer er voor het opdienen nog een klont koude boter doorheen, zodat het sausje mooi blinkt.

Maak een mix van vloeiende bloem, peper en zout. Wentel de forelfilets erin, klop het overtollige meel eraf. Bak ze 4 minuten aan elke kant in bruisende boter.

**Op het bord**: een tweetal forelfilets overgoten met de botersaus. Daarnaast de gebakken aardappeltjes met sjalotjes en de champignons met spekjes.