**Gebakken rog met kappertjesboter**

roggevleugels

kappertjes

boter
veldsla

krieltjes
citroen

bloem

peterselie

peper & zout

Haal de roggevleugels door de bloem met een beetje peper en zout en bak ze met de dikke kant eerst 4 minuten in een zeer hete pan met boter. De boter mag niet bruin worden! Voeg nog wat boter toe om dat te voorkomen.

Bak de vleugels daarna nog 4 minuten op de dunne kant. Haal ze uit de pan en hou ze warm, afgedekt in een oven op 85°C.

**Kappertjesboter**: in een pannetje: smelt boter en bak er gehakte peterselie in met een scheutje citroensap. Voeg pas op het laatst de uitgelekte kappertjes toe.

**Op het bord**: giet de saus over de vleugel en werk af met gefrituurde krielaardappeltjes, veldsla en een schijfje citroen.