**Forel op Ardense wijze**

Ardense forellen

boter

gerookt spek in repen

knoflook

citroen

droge witte wĳn

aardappelen
peterselie

champignons

room

maïzena

tĳm

vloeiende bloem

peper en zout

Bak de spekjes, voeg gesneden champignons, gehakte peterselie, gehakt knoflook en gesnipperde sjalotjes toe. Deglaceer met witte wijn. Voeg room toe. Breng op smaak met tijm, peper en zout en een scheutje citroensap. Bind de saus, indien gewenst.

Wentel de forellen in bloem. Bak ze in een ovale pan in ruim boter en kruid met peper en zout.

Serveer de forellen met de saus en begeleid van gekookte aardappelen in de pel.