**Gebakken zeetong met tartaarsaus**

zeetong

boter

peper & zout

olijfolie

bloem  
citroen

tartaarsaus

sla

tomaat

peterselie

Maak geklaarde boter, door boter traag op te warmen en de olie voorzichtig af te gieten.

Bestuif de zeetongen met bloem, peper en zout en bak ze in de geklaarde boter met een scheutje olijfolie 3 minuten aan elke kant en dan nog eens 2 minuten aan elke kant.

Serveer met tartaarsaus, veldsla en tomaat en werk af met gesnipperde peterselie.