



## Forel met Noilly en verse tuinkruiden

### Ingrediënten voor 12 personen

12 forellen van ca 300g  
Bloem  
300g boter  
Peper en zout

Voor de saus:

12 sjalotjes  
6 takjes verse dragon  
Bosje peterselie  
3 dl droge witte wijn  
3 dl Noilly Prat  
3/4 liter room

Als garnituur:

Peterselie  
Dilletakjes  
Blaadjes postelein



### Bereiding

1. De schoongemaakte forellen in de bloem wentelen en bakken in een pan met ca 225 g boter. Kruiden met peper en zout. Het bakproces verloopt op een zacht vuur, gedurende 5 a 7 minuten. Halverwege de baktijd de vissen omdraaien, zodat ze aan beide kanten mooi goud gekleurd zijn
2. De sjalotten snipperen en de dragon fijn snijden, genoeg om 3 eetlepels te vullen. De peterselie fijn hakken (ook drie eetlepels) en de takjes dille voor het garnituur afplukken
3. De forellen uit de pan halen en warm houden
4. De sjalotten een minuutje aanstoven in de braadpan van de forellen. Wijn en Noilly Prat bijgieten en even laten inkoken. De dragon en de room bijvoegen en weer laten reduceren tot de gewenste dikte. Proeven (!) en eventueel op smaak brengen met peper, zout en Noilly Prat.
5. De forellen op voorverwarmde borden leggen, overgieten met de saus en bestrooien met peterselie en versieren met de takjes dille en blaadjes postelein