



## ***Mul (rouget) op een bedje van ratatouille***

Voor 12 personen:

300 gr wit brood (oud)

### ***Voor de ratatouille:***

12 grote rijpe tomaten

3 sjalotten

3 courgette

1 bosje peterselie

3 teentjes knoflook

Olijfolie

3 citroenen (sap)

Zout en peper

### ***Voor de Mul:***

12 rode mullen (rouget filets)

500 gram geklaarde boter

Zout en peper

***Garnering*** : Plukjes peterselie Schijfjes citroen.

Ontkorst het brood en maal met behulp van de keukenmachine tot broodkruim

Ontvet de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd de rest in blokjes

Maak een zeer fijne brunoise van de sjalot, courgette (met schil) en hak de peterselie grof (bewaars wat voor de garnering)

Zet de sjalot, knoflook, tomaat, courgette en peterselie aan in olijfolie en breng op smaak met wat citroensap, zout en peper.

Ontdoe de vis van schubben, fileer en verwijder zorgvuldig de graten haal de filets door de geklaarde boter en paneer met het broodkruim.

Bak de vis goudgeel en krokant in ruim geklaarde boter en serveer onmiddellijk. Garnering snij de citroen in zeer dunne schijfjes

Schep de ratatouille op voorverwarmde borden en dresseer de filets erop. Garneer met citroen en plukjes peterselie.