Gepaneerde tongfilets

Besprenkel de tongfilets met citroensap en laat de vis ongeveer 30 minuten staan.

Bestrooi de filets dan met weinig zout en haal ze eerst door het ei en dan door het paneermeel. Herhaal dit nog een keer. Let er wel op, dat ze niet te dik gepaneerd worden. Bak de vis in de boter bruin en gaar. Dien hem warm op, gegarneerd met plakjes citroen en eventueel wat peterselie.

Lekker met krieltjes en kort gekookte worteltjes en sugar snaps.

4 personen:
8 tongfilets
1 losgeklopt ei
Paneermeel
1 citroen, sap en gedeeltelijk in plakjes
Zout
Boter
Peterselie

wijnadvies: Chateau de Parenchère, Bordeaux Blanc Sec