

# == Pladijsfilet met gebakken bospaddenstoelen == en zeekraal

Ordernummer: \_\_\_\_\_

## == Ingrediënten (4 personen) ==

2 pladijsfilets

zout en peper

600 gr bospaddenstoelen

2 dl olijfolie

400 gr zeekraal

2 citroenen

2 teentjes knoflook

4 takjes verse peterselie

## == Zo maak je het ==

1. Pers de citroen uit en doe het sap in een schaal.
2. Pers vervolgens de knoflook erboven uit.
3. Peterselie fijn knippen en erdoor roeren.
4. Leg de visfilets in het citroenmengsel en laat afgedekt 1 uur marineren in de koelkast.
5. Bestrooi de vis met peper en zout.
6. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de vis op de huidkant 2 tot 3 minuten bruin en gaar.
7. Bak de vis daarna nog 1 minuut op de andere kant.
8. Serveer met gebakken zeekraal en gebakken bospaddenstoelen.
9. Besprenkel met wat olijfolie en eventueel wat citroensap.
10. Smakelijk eten!

*Tip*

Gewoon genieten!