

Gestooftde kabeljauw in botersaus / Stewed Cod in a Butter Sauce



Boodschappenlijstje

2 kabeljauw filets

125 gram boter

1 biologische citroen

zeezout en versgemalen peper

Zo maak je gestooftde kabeljauw in botersaus

Smelt de boter op laag vuur in een pan met een dikke bodem.

Maal wat zout en peper over de kabeljauw en leg de filets in de boter.

Boen de citroen goed schoon, snij er wat schijfjes af en leg ze bij de vis in de pan.

Stoof de vis in de boter voor zo'n kleine 10 minuten, bedruip de vis af en toe met wat boter.

Verwijder de citroenschijfjes en snij de peterselie fijn.

Neem de vis uit de pan, voeg een scheut water en de peterselie toe.

Roer het door elkaar, proef en breng de saus op smaak zeezout en versgemalen peper.

Leg de kabeljauw op een schaalje en schenk de botersaus er over.

Snij wat nieuwe schijfjes citroen bij de vis.

Wij eten Gestooftde kabeljauw in botersaus het liefst klassiek, met aardappelpuree en verse wortels

Gestooftde kabeljauw in botersaus / Stewed Cod in a Butter Sauce



Shopping list

2 cod fillets

125 grams of butter

1 organic lemon

sea salt and freshly ground pepper

How to make stewed cod in butter sauce

Melt the butter over low heat in a heavy-bottomed pan.

Grind some salt and pepper over the cod and place the fillets in the butter.

Scrub the lemon well, cut off some slices and place them in the pan with the fish.

Stew the fish in the butter for about 10 minutes, basting the fish occasionally with some butter.

Remove the lemon slices and finely chop the parsley.

Remove the fish from the pan, add a dash of water and the parsley.

Stir it together, taste and season the sauce with sea salt and freshly ground pepper.

Place the cod on a serving dish and pour the butter sauce over it.

Add some new lemon slices to the dish.

We prefer to eat Stewed cod fish in butter sauce the classic way, with mashed potatoes and fresh carrots