

Rogvleugel met krokant gefrituurde kappertjes en peterselie-aardappelen

Recept van Bert Meewis, restaurant Slagmolen, Opglabbeek

Nodig:

rogvleugel 300 tot 400 gram per persoon (moet zeer vers zijn!)

kappertjes

peterselie

een citroen

boter

enkele eetlepels melk

bloem

peper en zout

enkele eetlepels groentebouillon

ongeveer 200ml frituurolie

VOORAF:

1. Maak vooraf een groentebouillon van prei, selder, wortel, ui en peterseliestengels. Laat zachtjes koken. Je kan eventueel ook een bouillonblokje gebruiken.
2. Pel een citroen "à vif". Snij hiervoor met een scherp mesje van boven naar beneden de schil tot op het vruchtvlees weg. Neem dan de citroen in de hand en snij de partjes tussen de vliezen uit.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bereiding:

Kook de aardappelen. Neem best een vastkokende soort zoals Nicola of Charlotte.

Verwarm frituurolie in een kleine pan.

Neem enkele eetlepels kappertjes en laat ze uitlekken. Wentel ze in bloem, daarna in een beetje melk en opnieuw in bloem. Frituur de kappertjes tot ze lekker krokant zijn. Laat ze dan uitlekken op keukenpapier.

Snij van de rogvleugel de zijkanten bij. Verwijder het dikke harde kraakbeenuiteinde. Spoel de stukken rogvleugel en droog ze af. Kruid de vis met p & z en wentel door de bloem. Verwarm in een ovenvaste braadpan een grote kont boter tot die niet meer schuimt en bak er de rogvleugel in tot goudbruin. Plaats de braadpan nog ongeveer 5 minuten in de oven.

Smelt wat boter en giet over de gekookte aardappelen. Strooi er gesnipperde peterselie over.

Neem de pan uit de oven en hou de vis warm.

Voeg in de pan wat boter toe, alsook de uitgelekte kappertjes + sap en partjes van de citroen. Laat de saus even doorkoken.

Serveer de rog met de aardappelen en de kappertjessaus en strooi er de krokante kappertjes over.