

Visspecialzaak van Reenen
Arkendonk 46
Tel 0162-423711

Bestel Uw
VISSCHOTEL
op
www.vishandeloosterhout.nl



Tijd voor vis

Sushi

Huisgemaakt



Gebakken Zeebaarsfilet

- 2 zeebaarsfilets van 125-150 g
- versgemalen zwarte peper
- 1 eetlepel citroensap
- 2-3 eetlepels bloem
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 tomaten
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 150 ml droge witte wijn of medium dry sherry
- 2 eetlepels (platte) peterselie, fijngehakt

Bereiding

Wrijf de zeebaarsfilets in met zout en peper, besprenkel ze met citroensap en laat ze even liggen. Wentel de filets door de bloem. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de zeebaarsfilets in 4-6 minuten bruin en gaar, keer ze halverwege voorzichtig met een spatel. Halveer intussen de tomaten en schep de zaadjes en het vocht eruit. Snijd de tomaten in dunne reepjes. Leg de zeebaarsfilets op warme borden en houd ze warm onder aluminiumfolie. Roer de knoflook door het bakvet en bak enkele seconden. Schenk de wijn erbij en laat het vocht 1-2 minuten bruisend inkoken. Roer dan de tomaatreepjes en peterselie erdoor en warm de jus nog heel even door. Breng op smaak met zout en peper en schep de jus met tomaat over de zeebaarsfilets. Lekker met gekookte krieltjes en sugarsnaps.



Luxe Vissalade



P.P. 11,45
(Vanaf 2 pers.)

Luxe Zalmsalade



P.P. 9,95
(Vanaf 4 pers.)

Waardebonnen

(Tegen inlevering van de bon betaalt U)



Visgourmet

geen 9,25 maar **8,45** p.p



Coquille gevuld

geen 3,75 maar **3,25** per stuk



Tonijnsalade

geen 1,75 maar **1,50** per 100gr



Kreeftensoep

geen 6,25 maar **5,25** per liter



Zeebaarsfilet

geen 2,25 maar **1,95** per 100gr