

# Doradefilet met champignons en witte wijn

---



## Ingrediënten voor 2 personen

1 Dorade, gefileerd, op de huid  
150 gram kleine witte champignons  
1 glas witte wijn (100 ml)  
1 eetlepel gehakte verse peterselie  
50 ml (soja)room  
peper en zout  
Tagliatelle voor 2 personen

## Bereiden

Bereid de tagliatelle zoals vermeld op de verpakking. Maak tegelijkertijd de champignons met witte wijn én de doradefilet.

Verhit een eetlepel olijfolie in een koekenpan op halfhoog vuur. Leg de Doradefilets erin met de huid aan de onderkant. De vis zal gaan krullen, druk hem daarom zachtjes plat met een schaalkje of schuimspaan. Zet het vuur iets lager en laat de vis in zo'n 7 minuten langzaam garen. Let erop dat de eiwitten er niet uitlopen, dan staat het vuur te hoog en wordt je vis droog.

Snijd de wat grotere champignons doormidden, laat de kleine heel. Bak ze in een kleine koekenpan in een klein beetje olijfolie tot ze verkleuren. Doe de witte wijn erbij en laat 5 minuten zachtjes stoven. Voeg de room toe en breng op smaak met flink zout en wat zwarte peper uit de molen. De vis is nu zo goed als gaar. Je kunt hem nog even 30 seconden omkeren, maar niet langer.

Leg wat tagliatelle op een bord met daarop de vis. Doe de saus erover en garneer met verse peterselie. Voor de liefhebber nog een paar druppels citroensap. Eet smakelijk.

