

Snoekbaars met paddenstoelen

Aantal personen: 4

750 gram gemengde paddenstoelen

1 limoen

2 bosuitjes

4 kleine of 2 grote snoekbaarsfilets met huid (diepvries)

Peper, zout

2 eetlepels vloeibare margarine

Boen de limoen schoon en rasp wat van de schil af. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakken. Was de bosuitjes en snijd ze in ringen.

Laat de vis afgedekt in de koelkast ontdooien.

Halveer eventueel de grote snoekbaarsfilets. Bestrooi de vis met peper en zout.

Verwarm de margarine en bak hierin de vis in 3-4 minuten bruin en gaar.

Neem de vis uit de pan en houd het warm. Bak de paddenstoelen en de bosui heel kort in de achtergebleven margarine.

Maak dit op smaak met peper, weinig zout, wat geraspte limoenschil en een paar druppels limoensap.

Verdeel de paddenstoelen over 4 borden en leg de vis er op.

Serveer met een frisse salade.

