



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 grote scholfilets
- 60 tot 80 gram boter
- peper en zout
- 2 bananen
- 60 gram gepelde amandelen
- sap van 1 citroen
- Oven op een matige temperatuur 190 graden.

Bereiden

Smelt de boter langzaam. Gebruik een beetje om de schaal in te vetten, leg de vis erin, bestrooi deze licht met peper en zout en strijk er meer boter overheen. Doe een deksel op de schaal of een stuk aluminiumfolie en laat de vis zachtjes in de oven stoven, tot ze gaar is.....Bak de bananen 2 a 3 minuten in een beetje boter. Schik de vis op een warme schotel. Leg de bananen erop en de amandelen, warm gemaakt in de resterende boter en druppel over het gerecht wat citroensap.

Serveren.

Direct uit de oven op tafel en geef er sla of doperwten bij met gebakken frietjes...of krieltjes.