**Gebakken sliptong met hazelnoot, witte wijn en sinaasappel**

Nodig:

2 verse sliptongetjes

1 el sjalot, fijngesneden

½ teentje knoflook, geperst

2 el witte wijn

¼ sinaasappel, sap en rasp

2 el extra vergine olijfolie

1 el peterselie, fijngesneden

½ el witte wijnazijn

peper en zout

1 el bloem

1 el olie of roomboter

klontje boter

½ el gehakte, gebrande hazelnoten

Bereiding:

ALGEMEEN: Laat op kamertemperatuur komen. Dep droog met keukenpapier. Bestrooi met een dun laagje bloem. Bak in veel roomboter maar laat deze niet te heet worden.

Fruit sjalot en knoflook in olie. Blus af met witte wijn, voeg sinaasappelsap en -rasp toe en kook in tot de helft. Laat afkoelen en voeg olijfolie, peterselie en witte wijnazijn toe. Klop tot een dressing. Dep de sliptong droog met keukenpapier en bestrooi met zout en peper. Strooi bloem op een bord en haal de sliptong erdoor. Bak de sliptong in olijfolie aan beide kanten in 2-3 min. goudbruin en net gaar. Voeg op het laatst een klontje boter toe. Schenk de dressing over de vis en strooi er gehakte hazelnoten over.