



## Dorade met Kappertjessaus

Voor 6 personen:

- 6 Dorade filets van ongeveer 150-200 gram per stuk
- 2 eetlepels Extra-Virgin Olijfolie
- 5 gram NoMu Seafood Rub

Voor de saus:

- 100 gram boter
- 30 gram kappertjes
- 1 teen knoflook, fijn gehakt
- Sap van 1 citroen
- Handvol peterselie, gehakt
- 1 theelepel NoMu One-for-All Rub

### Bereidingswijze:

Smelt de boter in een kleine pan en voeg vervolgens de kappertjes, knoflook, peterselie, citroen sap en NoMu One-For-All rub toe.

Zet het vuur uit en zet het pannetje apart.

Verhit de olie in een koekenpan of grill pan. Wrijf de Dorade filets aan beide kanten in met de NoMu Seafood Rub en wat (NoMu) zout.

Laat de filets op een middelmatig hoog vuur gedurende ongeveer 2 minuten aan iedere kant garen tot de visfilets net aan gaar is (tijd is afhankelijk van de dikte van de filets).

Serveren met gebakken of gegrilde krielaardappeltjes en beetgaar gekookte broccoli.