

## Krokante wangen van zeeduivel met sesam en amandelen

Luc D - Luc V





### **Nodig**

- 1 wang per persoon
- 1 ei
- 3 eetlepels sesamzaden
- 3 eetlepels amandelschilfers
- piment d'espelette
- Bloem
- Verse tijm
- Olijfolie
- Nouilly prat
- Visfumet
- Saffraan
- Room
- Boter

### **Bereiding**

Kruid de wangen.

Passeer de wangen in de het ei, de bloem en de sesamzaden en de amandelen.

Bak in de olijfolie en boter.

Als saus, maak een beurre blanc met sjalot, nouilly prat en visfumet.

Zeef en voeg room toe.

Breng op smaak en bind met boter.