

Schol bakken

Wat heb je nodig

1 schol (schoongemaakt)
25 gram boter
peper
zout



Dep de schol aan beide kanten droog met keukenpapier.
Hoe droger de vis is, hoe minder hij bij het bakken spettert.
Leg de schol op een schoon bord.



Strooi een beetje peper op de schol.
Draai de schol om.
Strooi op deze kant ook een beetje peper.



Strooi een beetje zout op de schol.
Draai de schol om.
Strooi op deze kant ook een beetje zout.



Zet een koekenpan op de kookplaat.
Doe de boter in de koekenpan.
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Laat de boter bruin worden.
Leg de schol in de koekenpan.
Verschuif de schol niet, want dan laat het vel los.



Bak de schol 5 minuten.
Draai de schol om.
Bak deze kant ook 5 minuten.
