**Forel met amandelen**

**Forel
amandelen
melk
vloeiende bloem**
**spekjes
citroen
peterselie**
**sjalotjes
boter
olijfolie
peter & zout**

Was de forel, bevochtig met melk en bestuif met bloem. Bak de vis 4 minuten aan elke kant in boter met olie. Rooster de geschaafde amandelen in een droge pan. Voeg boter en gehakte peterselie toe en roerbak nog een tweetal minuten. Leg een forel op een bord, verwijder het vel tussen kop en staart en schep de amandelen bovenop. Garneer eventueel met citroenpartjes.

Tot daar de basisbereiding. Je kan het gerecht verder een persoonlijke toets geven. Op de foto (boven) werd het bord afgewerkt met een paar glazig gebakken sjalotjes, krokant gebakken spekjes en gebakken aardappelschijven.

De foto onder is dan weer een meer feestelijke presentatie, waarbij de forel gefileerd wordt. Zo hoeven je gasten aan tafel niet te prutsen met kop, vel en graten. De spekjes zijn weggelaten, de gebakken aardappelschijven worden op frietjes gesneden en de afwerking gebeurt met geklaarde boter.