

Sliptong



Hoofdgerecht

vis

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 25 minuten

Seizoen: juni t/m februari



Ingrediënten

- 4 eetlepels bloem
- 3 bosuitjes
- 1/2 citroen
- 125 ml crème fraîche
- 1 snufje zout + 1 snufje versgemalen peper
- 1 stuk komkommer
- 8 kleine sliptongetjes

- 1 1/2 el verse dille
- 4 el vloeibare margarine

Bereidingswijze

1. Hak de dille fijn en pers de halve citroen uit. Schil de komkommer en halveer hem in de lengte. Schraap de zaadjes eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de bosuitjes in stukjes van 1 cm. Wrijf de sliptongen in met citroensap, zout en peper en wentel ze door de bloem. Verhit de margarine in een grote koekenpan en bak de sliptongen (in twee porties) in 6-8 minuten goudbruin en gaar, keer ze halverwege. Leg de sliptongen op warme borden en houd ze warm onder aluminiumfolie.
2. Bak de bosui en komkommer in het bakvet in 3-4 minuten zachtjes gaar. Roer de crème fraîche en dille erdoor en warm de saus zachtjes door. Voeg zout en peper toe en schep de saus over de sliptongen. Tip: Lekker met gebakken krieltjes en een frisse salade. Geef dit gerecht een feestelijk tintje door 100 g Hollandse garnalen door de saus te roeren.

Tenslotte

Er doen veel verhalen de ronde, want er is enige verwarring. Is het nu slibtong of sliptong? Om te beginnen spreken we hier over een tong, namelijk de Solea solea. Tong wordt verhandeld in verschillende maatvoeringen van groot naar klein. De sliptong is de kleinste maat tong die gevangen mag worden. Tong wordt gevangen met een sleepnet die de platvis van de bodem haalt. De benaming sliptong is aannemelijker, dit om het feit dat deze kleine tong makkelijker door de mazen van het net kan slippen. De juiste benaming kan dus eigenlijk alleen maar sliptong zijn. Sliptong mag dan wel een klein tongetje zijn, culinair gezien is dit visje zeer aantrekkelijk. Sliptong is beduidend goedkoper dan haar grotere broer of zusje en dat maakt dit visje zeer geliefd. Haar smaak is gelijk aan grotere exemplaren. Maar voor een portie heb je wel meerdere sliptongetjes nodig. Voor **Sliptong met zeevruchten** moet je de oven voorverwarmen op 175 graden. Ovenschaal invetten. Acht kleine sliptongetjes naast elkaar in ovenschaal leggen en met zout en peper bestrooien. 150 ml visfond en 100 ml witte wijn erover schenken, 1/2 tl tijm en 2 laurierblaadjes toevoegen. Schaal met aluminiumfolie afdekken en vis in ca. 15 min. in oven gaar laten worden. Viskookvocht uit schaal in steelpan schenken, laurier verwijderen. Vis onder folie warmhouden. Kookvocht en 100 ml koksroom op hoog vuur 1 min. inkoken. 75 gr gekookte mosselen, 100 gr garnalen, 25 gr koude boter en 2 takjes fijngeknipte peterselie door de saus roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Saus in warme sauskom bij vis serveren. Lekker met aardappelpuree en snijbonen. Tot slot **Gebakken sliptong**. Dep 12 sliptongen (voor een hoofdgerecht, neem er 8 voor een lekkere lunch of voor tussendoor) heel goed droog met een brandschone theedoek of keukenpapier. Verwarm plantaardige olie in een pan tot 180 graden. Zorg voor een dusdanige laag olie dat de vis net onder kan staan. Laat de vissen erin zakken. Draai ze af en toe om. Zodra ze mooi goudbruin zijn, haal je de tongen eruit en laat ze uitlekken op een laagje keukenpapier. Leg op elk bord 2 of 3 sliptongen, strooi er wat zout op. Serveer met 1 dl tartaarsaus ernaast. (Zie voor een recept van deze saus bij mijn recept voor Fish and Chips op deze site)