



Kabeljauw op z'n Mexicaans



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 stuks kabeljauw (van $\pm$ 150 g)
4 eetlepels olijfolie
2 limoenen (sap)
1 rode paprika (in reepjes)
1 rode ui (in ringen)
1 potje jalapeñopepers
1 bosje koriander (of bladpeterselie)
peper en zout
komijnpoeder
1 chilipeper (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Leg vier grote stukken aluminiumfolie of bakpapier op het aanrecht. Verdeel hierover de vis. Overgiet telkens met wat olijfolie en limoensap.
- 2.** Voeg de paprikareepjes, de rode ui, jalapeñopepers (naar eigen smaak), koriander, peper, zout, komijnpoeder en chilipeper toe.
- 3.** Vouw dicht en zorg dat de vis niet te strak verpakt is.
- 4.** Zet $\pm$ 15 minuten op het rooster van de barbecue.