



Kabeljauw in spek met parelcouscous



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 stuks kabeljauwfilets (zonder graten)

1 potje tapenade

150 gram ontbijtspek

dille (vers)

500 gram parelcouscous

Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk de bovenkant van de kabeljauwfilet met een dikke laag tapenade.
- 2.** Verpak de stukken vis vervolgens in het spek. Leg op de rooster van de barbecue en gril gaar in ± 10 minuten. Draai af en toe om.
- 3.** Serveer met de parelcouscous en werk af met dille.