



Frise, kruidige kabeljauw in spek



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 bosje dille (fijngesneden)
- 1 bosje bieslook (fijngesneden)
- 1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
- 1 eetlepel roze peperbolletjes (gecrusht)
- 1 limoen (geraspte schil)
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 kabeljauwfilets
- 8 plakjes ontbijtspek

Bereidingswijze

- 1.** Meng de dille met de bieslook, de bladpeterselie, de roze peperbolletjes, de limoenschil en de olijfolie. Wentel de drooggedepte kabeljauwfilets door dit mengsel.
- 2.** Verpak elke filet vervolgens in twee plakjes spek en zet eventueel vast met een prikker.
- 3.** Gril 3 à 4 minuten per kant op de barbecue.