



Zeebaars met Siciliaanse salade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de zeebaars:

1 sinaasappel (geraspte schil)
3 sinaasappels (in dikke plakken)
1 citroen (geraspte schil)
1 eetlepel olijfolie
4 zeebaarsfilets (met vel)
peper en zout

Voor de Siciliaanse salade:

2 sinaasappels (in partjes)
1 citroen (sap)
1 venkel (dun geraspt of gesneden)
4 eetlepels olijfolie
2 zakjes waterkers
1 handvol kappertjes
1 handvol groene olijven (ontpit, grof gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Zeebaars: rasp 1 van de sinaasappels en meng met de citroenrasp. Voeg hier de olijfolie aan toe. Wrijf de zeebaarsfilets in met dit mengsel en breng vervolgens op smaak met peper en zout.
- 2.** Leg de plakken sinaasappel op de hete barbecue. Laat ze even karamelliseren en draai dan om. Leg de stukken vis hierbovenop. Draai om na 3 à 4 minuten en laat de andere kant ook nog 2 à 3 minuten garen.



- 3.** Siciliaanse salade: meng de stukken sinaasappel met het citroensap. Voeg de venkel, de olijfolie, de waterkers, de kappertjes en de olijven toe.
- 4.** Serveer bij de vis.