



Gegrilde vis



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 vis (schoongemaakt - bv. forel)
3 takjes tijm
5 plakjes citroenen
3 teentjes knoflook (in plakjes)
1/2 citroen (sap)
3 eetlepels olijfolie
1 bosje peterselie (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng de binnenkant van de vis op smaak met peper en zout. Leg in de buikholte de tijm, de plakjes citroen en de knoflook. Klem de vis in een rooster en leg op de hete grill. Laat 2,5 minuut garen, draai om en laat opnieuw 2,5 minuut garen. Verplaats het rooster naar de koelere zone op de barbecue en laat beide kanten nog \pm 5 minuten garen.
- 2.** Meng in een kom het citroensap met de olijfolie en de peterselie. Haal de vis van de grill en leg op een schaal. Werk af met de vinaigrette.