WINEBIZZ
Excellent Wines

LEENDERS – DE SAFFRAAN PEER CHARDONNAY

GEGRILDE DORADE MET CITROEN EN GEGRILDE GROENE ASPERGES

INGREDIENTEN

2 personen

2 hele dorades, schoongemaakt
2 citroenen
4 tenen knoflook
2 takken rozemarijn
1 bos groene asperges
1 el olijfolie
zout en peper
1 tl grof zeezout

BEREIDING

Snijd een citroen in 6 plakken. Pel en hak de knoflook fijn. Hak de rozemarijn fijn. Vul de buik van de dorade met de rozemarijn, 3 plakken citroen en knoflook. Laat de vis op kamertemperatuur komen.

Schil de groene asperges en snijd de harde onderkant van de stelen af. Verhit een grillpan. Besprenkel de groene asperges met olijfolie. Grill de asperges op matig vuur gaar. Draai ze regelmatig om. Dit duurt circa 5 minuten. Bestrooi de groene asperges met zout en peper naar smaak.Leg de asperges daarna op een bord afgedekt met aluminiumfolie.

Smeer de huid van de dorade in met een dun laagje olijfolie. Grill de dorades in de grillpan op matig vuur. Draai de dorade pas 5 minuten om. Grill de andere zijde ook voor 5 minuten. Bestrooi de dorade met grof zeezout. Serveer met de gegrilde groene asperges en een halve citroen voor de liefhebber.