WINEBIZZ
Excellent Wines

Gegrilde groenten met filet van roodbaars en tapenade

Domaine St. Felix - Cuvée Pierre Martin Blanc

2 personen - 30 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1sjalot
- 2 stuks roodbaarsfilet
- Potje zongedroogde tomaten
- 2 El kappertjes

BEREIDING

1. Was de groenten en snij ze in plakjes, doe ze in een kom en kruid ze met peper en zout. Overgiet de groenten met de olie van de zongedroogde tomaten. Hier zit veel smaak in en die kunnen we gebruiken om de groenten te grillen. Bak de groenten rechtstreeks op de barbecue grill.
2. Kruid de roodbaars filet en bak hem gaar. Vis rechtstreeks op de barbecue gril bakken is heel moeilijk, de kans dat hij gaat plakken is zeer groot. Bak hem daarom ofwel op een ingeoliëd stuk zilverpapier dat je op de barbecue legt ofwel gewoon in een pan.
3. Voor de tapenade gaan we gewoon de zongedroogde tomaten in de blender doen samen met een handvol kappertjes, hier hoef je verder niets aan toe te voegen. Eventueel nog een beetje olie van de tomaatjes maar verder geen kruiden. De kappertjes zijn reeds zout genoeg en in de marinade van de tomaten zitten ook genoeg kruiden.
4. Schik nu de gegrilde groenten op een bord, leg de roodbaars bovenop en werk af met een flinke lepel van de tapenade en een takje platte peterselie.