WINEBIZZ
Excellent Wines

Gegrilde vis gevuld met citroen, kappertjes en kruiden

Domaine de Cassaigne Grand Vin Gascogne Blanc

4 personen - 30 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 3 kleine rode mullen of een vergelijkbare vis uit de regio, schoongemaakt en ontschubd.
- 1 citroen in schijfjes
- 2 limoenen in schijfjes
- 50 g kappertjes plus 10 ml kappertjesvocht
- 1 halve bol knoflook, in teentjes gebroken
- 5 g gerookte paprikapoeder
- 3 g chilivlokken
- 15 g tijm
- 15 g rozemarijn
- Olijfolie
- Zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak

BEREIDING

Doe de gesneden citroen en limoenen in een kom om de vismarinade en vulling te maken. Voeg de kappertjes, het kappertjesvocht, de knoflook, het gerookte paprikapoeder, de chilivlokken en een scheutje olijfolie toe. Meng en zet opzij.

Leg de vis op een grote bakplaat of in een bakschaal op een enkele rij en vul elke holte met de helft van de citrusvulling/marinade. Verwarm de Le Creuset Signature Rechthoekige Grill van 30 cm op middelhoog tot hoog vuur. Besprenkel met olijfolie en bak 3-4 minuten aan elke kant in kleine hoeveelheden, zodat de grill niet te vol wordt en er niets blijft kleven. Draai voorzichtig om, om de vishuid niet te beschadigen. Sprenkel de resterende marinade over de vis.

Zet de oven op grillen (180°C) en plaats het rek op de op een na hoogste plank. Leg de vis 10 minuten onder de grill, houd het goed in de gaten, zodat het niet aanbrandt; hierdoor kan de vis doorkoken en extra smaak ontwikkelen. Serveer onmiddellijk en breng goed op smaak met zout en een beetje extra olijfolie.