

Ingrediënten voor 2 personen

1 grote roodbaars - geheel en met vel
olijfolie
6 kleine takjes rozemarijn
zout naar smaak
combinatie van witte en zwarte peper en rode droge bessen (of gewoon peper)

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Hartig

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Roodbaars met rozemarijn op de BBQ

Op deze wijze bereid blijft roodbaars heerlijk sappig. De smaak van deze vis blijft behouden en komt perfect tot zn recht samen met de rozemarijn. Beeld je in dat je je in het zuiden bevindt met zicht op zee en geniet!! Smakelijk!

Hulpmiddelen

Vistang waartussen je een flinke vis kan klemmen om te BBQen.

Vorbereiding

De vis schoonmaken - laat hem heel.

Bereidingswijze

Maak aan elke zijde van de vis 2 schuine inkepingen. Stop in deze inkepingen 4 takjes rozemarijn. De overige 2 takjes in de buikholte stoppen. De vis inolien en kruiden met een combinatie van witte en zwarte peper en rode droge bessen (of gewoon peper) en zout naar smaak. Klem de vis tussen een vistang. Grill op de BBQ hoog boven de witte kolen zodat de vis langzaam kleurt en gaart. Keer regelmatig voor een mooi resultaat.

Serveertips

De visfilets van de graat halen. Lekker met een salade of tomaatjes met basilicum. Gezien er meestal een boel verschillende gerechten op de BBQ worden gelegd, heb ik 1 vis per 2 personen voorzien.

Opmerking: De takjes rozemarijn dienen enkel om smaak te geven en NIET om op te eten!! Smakelijk!!!

