

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 schoongemaakte red snapper (evt. te vervangen door 1 kg rode poon), zout, 2 limoenen, 2 teentjes gesnipperde knoflook, 2 gesnipperde bosuitjes, 2 kookbananen, 2 ons gerookt spek, boter

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Multi-cultureel  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Red snapper uit de oven

### Hulpmiddelen

Ovenvaste schaal, alu-folie, braadpan

### Vorbereiding

Laat de vis door de visboer goed schoonmaken en spoel deze voor gebruik goed af. Verwarm de oven 15 min. voor op 180 graden.

### Bereidingswijze

Wrijf de vis in met zout en het sap van 1 limoen. Laat dit 15 min. intrekken. Spoel de vis daarna grondig af onder de koude kraan en dep het droog met keukenpapier. Meng de knoflook met de bosuitjes en het sap van een halve limoen, voeg peper en zout naar smaak toe. Kerf de vis kruislings in met een scherp mes, vul hem met het knoflookmengsel en bedruppel de vis met limoensap. Snijd de rest van de limoen in schijfjes en steek deze in de inkervingen. Doe de vis in een ovenvaste schaal en bak hem ca. 30 min. in een voorverwarmde oven op 180 graden. Wikkel de kookbananen in plakken gerookt spek en bak deze 40 min. in de oven op 180 graden  
Variatie: Stoven - leg de vis op de bodem van een wijde pan met wat klontjes boter en zoveel water dat de vis net bedekt is. Breng het geheel aan de kook en laat de vis in gesloten pan zacht stoven tot het in ongeveer 20 min. gaar is. In alu-folie: Leg de vis op een beboterd stuk alu-folie in een ovenschotel. Strooi er zout, peper, citroensap en kruiden over. Vouw de folie stevig om de vis en laat het bij 200 graden in een voorverwarmde oven, op de middelste richel, gaar worden. Reken ongeveer 15 min. per kilo.

### Serveertips

Serveer de vis met rijst en de kookbananen gewikkeld in gerookt spek.