

Ingrediënten voor 4 personen

2 stukken kabeljauwfilet van 75 g
elk 3 plakjes ontbijtspek 6
kerstomaatjes 1 lente-uitje 3
theelepels Franse mosterd zout,
peper 1 eetlepel fijngehakte dille
2 eetlepels citroensap 6 eetlepels
olijfolie 100 g gemengde sla

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Salade met gegrilde kabeljauw en spekjes

Bereidingswijze

Verwarm de grill voor op de hoogste stand. Halveer de plakjes ontbijtspek en bak ze in een droge Koekenpan zachtjes uit. Halveer de kerstomaatjes. Pel en snipper het uitje. Meng het uitje met 1 theelepel mosterd, een snufje zout, een snufje peper, de dille, het citroensap en 5 eetlepels olie. Meng 1 theelepel mosterd met 1 eetlepel olie en bestrijk hiermee de kabeljauw. Leg de kabeljauwfilets op het rooster onder de grill en laat de vis aan beide kanten bruin en gaar worden (ca. 8 minuten, afhankelijk van de dikte van de filets). Roer de citroendressing nogmaals door en hussel de salade met de kerstomaatjes en de dressing door elkaar. Verdeel de salade over 2 borden, leg de kabeljauw en de plakjes spek erop