

WIJN-SPIJS COMBINATIE VAN DE MAAND



**GASTRO
VINO**

VERWENNERIJ
SINDS
1932

MONTE D'OIRO LYBRA ROSÉ

Haal de Portugese zon in huis
met deze zalmroze terraswijn.

Dorade met kruidenpasta

INGREDIËNTEN
(Voor 4 personen)

- 2 hele dorades, elk van ongeveer 550g, goed geschubd en schoongemaakt
- 2 tenen knoflook, gepeld en fijngehakt
- 25g verse basilicumblaadjes, gehakt
- 2 takjes rozemarijn, de naaldjes van de takjes gerist
- een flinke handvol platte peterselieblaadjes, gehakt
- 1/2 el grof zeezout en wat peper
- een paar el extra vergine olijfolie
- schijfjes citroen, voor het serveren

Controleer of je visboer de vissen goed geschubd heeft. Het krokant gebakken vel is erg lekker en een mondvol schubben kan het eetplezier behoorlijk bederven. Spoel de schoongemaakte dorades onder de koude kraan en dep ze daarna goed droog. Doe de knoflook en alle kruiden in een kleine foodprocessor. Voeg het zeezout en wat peper toe. Giet er een beetje olijfolie bij en draai het mengsel tot een pasta. Voeg zo nodig nog wat olijfolie toe als de pasta te stevig is, maar maak hem niet te vloeibaar. Kerf vier ondiepe, schuine inkepingen in weerskanten van de dorades. Wrijf met je vingers de kruidenpasta in de inkepingen en stop ook wat pasta in de buikholte. Leg de vissen op een schaal. Dek de schaal af met plasticfolie en zet hem dan minstens 30 minuten of tot een paar uur in de koelkast. Verwarm de grill voor op 240°C. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie en leg er een rooster op. Leg de vissen op het rooster. Schuif de bakplaat onder de hete grill; en zo dat de vissen de elementen niet raken. Grilleer de vissen ca 10 minuten, of tot het vel mooi bruin en geblakerd is. Draai de vissen voorzichtig om en grilleer de andere kant ca 8 minuten tot het vel aan die kant ook bruin en geblakerd is. Schik de vissen op een schaal en geef er schijfjes citroen bij.

Bron: Kim Maclean

Voor meer recepten zie gastrovino.nl

