

Zwaardvis

met citroensaus

Doe de olijfolie in de blender of keukenmachine met het water, het citroensap, de kruiden en wat zout. Draai tot het een saus.

Neem een klein gedeelte en marineer daar de plakken vis een kwartier in. Doe de rest in een pannetje en verwarm heel zachtjes. "Au bain marie" is nog beter : zet het pannetje in een andere pan met heet water.

Rooster de plakken vis in de grillpan, waarbij je ze af en toe nog een likje met de resterende marinade geeft.

Serveer de vis met de verwarmde saus er apart bij.

4 personen:

2,5 dl. olijfolie
half glas water
sap van 2 citroenen
handvol bladpeterselie
snuf gedroogde oregano
4 plakken zwaardvis
van 200 gram
zout

wijnadvies:

Contini, 'Pariglia' Vermentino di Sardegna

