

Salade met gegrilde vis spekjes en citroendressing

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Halveer de plakjes ontbijtspek en bak ze in een droge koekenpan zachtjes uit. Halveer de cherrytomaatjes. Pel en snipper de uitjes. Meng de uitjes met 2 theelepels mosterd, een snufje zout, een snufje peper, de dille, het citroensap en 6 eetlepels olie. Meng 2 theelepels mosterd met 2 eetlepels olie en bestrijk hiermee de vis. Leg de filets 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 cherrytomaatjes en de dressing door elkaar. Verdeel de salade over 2 borden, leg de vis en de plakjes spek erop.

4 personen:

- 4 stukken kabeljauwfilet, zalmfilet o.i.d. van ongeveer 75 gram
- 6 plakken ontbijtspek
- 12 cherrytomaatjes
- 2 lente-uitjes
- 4 theelepels Franse mosterd
- 2 eetlepels fijngehakte dille
- sap van een halve citroen
- 8 eetlepels olijfolie
- 200 gram gemengde sla
- zout en peper

wijнадvies:

Avaniel, Ribera del Duero Rosado

