

ingrediënten (voor 2-4 personen)



- 4 flinke scholfilets.
- 2 sinaasappels
- 30 gram boter
- zout

Bereiden

Was de vis en droog ze goed af. Pers 1 sinaasappel uit en rasp de schil, vermeng de geraspte schil met het grootste deel van de boter en een beetje zout en smeer de vis hiermee in. Vet met de rest van de boter het grill-rooster in zodat de vis niet gaat plakken. Verwarm de grill, zet de vis eronder tot het gaar is. Voeg gedurende het grillen het sinaasappelsap toe of smeer het indien u de vis klaarmaakt op de barbecue hiermee de vis regelmatig in. Heet serveren met de in partjes gesneden tweede sinaasappel, met sla of andere groente.