

ingrediënten (4 personen)

- 4 visfilet zonder graat.
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 kleine ui (gesnipperd)
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- 1 eetlepel pernod
- versgemalen zwarte peper

Bereiding

Leg de visfilets op een bord. Meng het sap van de citroen, de olie ui en peterselie door elkaar. en schenk het mengsel over de visfilets. 30 minuten afgedekt laten staan.
Rooster de visfilets 3 min per kant op een barbequeplaat (of aluminium pan).
Steeds insmeren met het oliemengsel.

Serveren met schijfjes citroen, peterselie en een klein beetje mayonaise met basilicum.