

Ingrediënten

- 4 visfilet zonder graat.
 - 2-3 theelepels fijngehakte Spaanse pepers
 - 1 ui in dunne ringen
 - 2 tomaten in plakjes
 - sap van 1 citroen
 - 1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
 - zout en peper naar smaak
- Tip: persoonlijk doe ik er nog wat viskruiden bij.

Bereiding

Leg elke visfilet in een vierkant aluminium bakje. Strooi er de pepers bij en over.

Leg de uienringen en tomaat bovenop. Besprenkel met citroensap en viskruiden.

Strooi er peterselie over en peper en zout.

Maak goed sluitende pakjes van de folie en rooster gedurende 10 - 15 minuten op de plaat of rooster, of totdat de vis uit elkaar valt, als u er met een vork in prikt.

Tip : Vervang het citroensap eventueel door 2 eetlepels witte wijn.