



Hoofdgerechten

## Gegrilde groenten met schelvishaasje

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

2 zoete puntpaprika's  
1 ijsbergsla  
8 wortelen (kleine, zoete)  
1 handvol pompoenpit  
100 gram rucola  
4 schelvishaasjes  
8 salieblaadjes  
8 plakjes pancetta  
2 eetlepels citroensap  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Snij de ijsbergsla in 4 partjes en steek er een houten prikker door. Schil de wortelen en blancheer ze 5 minuten in licht gezouten water. Giet af. Halveer de puntpaprika's en verwijder de zaadlijsten. Besmeer alle groenten met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg de groenten 10 minuten op de barbecue en keer ze regelmatig om.

Kruid elke visfilet met peper en leg er 2 blaadjes salie op. Omwikkel met 2 plakjes pancetta en bind eventueel vast met keukentouw. Bestrijk de vispakketjes met olijfolie en leg ze 8 minuten mee op de grill.

Serveer de gegrilde groenten met de rucola en bestrooi met de pompoenpitjes. Geef er een stukje vis bij en bedruppel het gerecht met het citroensap.

### Slecht weer vandaag?

Voor de groenten : grill de groenten 15 min in een grillpan.

Voor de vis: bak de vispakketjes langs weerszijde 4 à 5 minuutjes in een pan.

### Keukenbenodigdheden

Barbecue of oven  
Keukentouw

