

Red snapper uit de oven met tuinkruiden

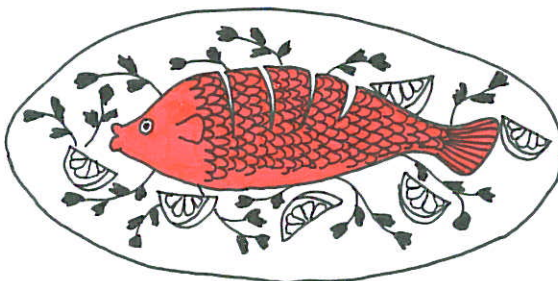
(4 personen)

Bereiden: 10 minuten

In de oven: ± 30 minuten

Nodig:

- 1 red snapper van ± 2 kilo, schoongemaakt door de visboer
- 1 knoflookteen
- 1 bosje platte peterselie
- 1 bosje basilicum
- 2 citroenen
- Zout & peper
- Scheut olijfolie



Doen:

Oven voorverwarmen op 175°C

Vraag de visboer of hij de vis schoonmaakt (=ingewanden verwijderen en ontschubben), maar kop & staart moeten eraan blijven. Verwijder eventueel resterende schubben door onder de kraan met de botte kant van een mes langs de huid te schrapen, van de staart richting de kop.

Spoel de vis van binnen goed schoon met koud water, zodat alle restjes ingewanden eruit zijn.

Bestrooi het binnenste met zout & peper.

Kerf de vis aan beide zijden een aantal keren in met een scherp mes.

Snipper de knoflookteen fijn en wrijf de helft ervan in de spleten,

samen met wat zout & peper.

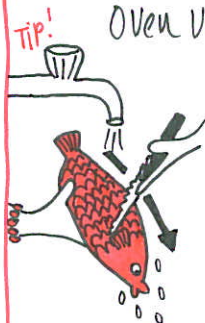
Snij 1 citroen doormidden. Knijp de ene helft uit boven de vis. Besprenkel met wat olijfolie. Wrijf sap & olie in de spleten.

Snij de andere citroenhelft in plakjes en doe ze samen met de rest van de gehakte knoflook in de buikholte.

Haal van de verse kruiden zoveel mogelijk dikke steel af zodat je korte takjes overhoudt. Hou 1/3 deel apart voor de garnering en stop de rest in de buikholte. Goed aanduwen.

Vet een grote braadslee in met wat olie (of boter) en leg de vis erin. Zet ± een half uur in de oven. Check of de vis gaar is met de punt van een scherp mes: de vis moet wit zijn, niet meer glazig. Zoniet: zet nog even 5 minuten terug.

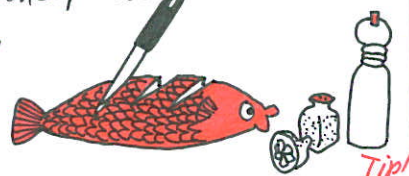
Serveren: Schep de vis voorzichtig over op een mooie grote schaal. Garneer met partjes citroen en takjes kruiden. Lekker met citroenaardappels uit de oven (zie website) en een fraaie rode salade met rijpe tomaat, rode ui en reepjes gefnipte rode paprika.



Red snapper is een prachtige knalrode vis uit het Caraïbisch gebied

Er zijn ook meer roze varianten met goudgele strepen, snapper of pisco-cora geheten

Niet zo lekker maar iets goedkoper



Wijntip:
een gekoelde rode wijn, bijvoorbeeld een pinot noir

