



De Kookjuf

Visspiesjes met kerstomaatjes

Ingrediënten

- Dorade, zalm of zeebaars
- Viskruiden/ (citroen) olie
- Kerstomaten
- Satéprikkers

Bereiding

1. Week de prikkers een half uur in koud water
2. Snijd de vis in dobbelstenen
3. Steek ze aan prikkers
4. Kruid de vis
5. Besprenkel met de citroenolie, of een olijfolie
6. Bak ze in een grillpan tot ze bruin en gaar zijn