



# FOREL MET CITROEN EN ROZEMARIJN MET MEDITERRANE KRUIDENBOTER

## INGREDIENTEN

- 125 gram roomboter
- 2 tenen knoflook
- 15 gram bladpeterselie
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 4 zwarte olijven
- 1 eetlepel kappertjes
  
- 1 citroen
- 2 hele forellen
- 4 takjes rozemarijn
- 2 eetlepels olijfolie

## UITLEG

Laat de boter zacht worden in een kom.

Pers de tenen knoflook erboven uit.

Rasp de citroen.

Hak de peterselie, de olijven en de kappertjes fijn.

Roer alles met een vork goed door elkaar.

Zet de kruidenboter tot gebruik afgedekt op een koele plaats of in de koelkast.

Halveer de citroen in de lengte en snijd de helften in plakjes.

Vul de holte met plakjes citroen, de bolle kant naar de buitenkant. Leg een takje rozemarijn op de plakjes citroen en klap de forellen weer dicht.

Zet een grote koekenpan op middelhoog vuur. Besprenkel olijfolie op de forellen.

Leg de forellen in de pan en bak ze in 8 -10 minuten gaar. Keer de vis na 4 - 5 om.

HOOFDGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 25 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA  
COMIDA  
Deliciosa

