

## **Gegrilde groenten met witte vis (2 personen)**

### Ingrediënten:

- 2 stukken witte vis a 125 – 150 g (bijv. tilapiafilet, kabeljauw, scholfilet, pangasiusfilet)
- 400 – 600 g grof gesneden groenten: pompoen, zoete aardappel, wortel, pastinaak
- rozemarijn en/of tijm
- citroensap of -rasp
- peterselie
- 1 teentje geperste knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- (zee)zout

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Schep de groenten door elkaar met de rozemarijn/tijm, knoflook, zout en 1 eetlepel olijfolie. Leg het vervolgens in een ovenschaal (gebruik 1 eetlepel olijfolie om deze in te oliën). Plaats de schaal in de oven voor ongeveer 40 minuten. Leg de laatste 10 – 20 minuten de vis op de groenten (tijd is afhankelijk van de dikte van de vis), of bak deze in een pan. Strooi voor het serveren de peterselie, citroensap/-rasp en eventueel zout over de vis.