VISSPIESJES MET ASPERGES, CITROEN EN FETA

INGREDIËNTEN

- 300 g vis (vb. 200 g zalm en 100 g kabeljauw)
- 100 g paprika
- 60 g rode ui
- 100 g courgette
- 15 g boter om in te bakken
- Zout en peper uit de molen

Gebakken asperges met citroen en feta

- 250 g groene asperges
- 20 g olijfolie
- 10 g geroosterde amadelen
- Sap en geraspte schil van ½ citroen
- 40 g feta
- Een beetje fijngehajte verse peterselie
- Zout en peper uit de molen

BEREIDING *voor 2 personen*

1. Snijd de vis, paprika, ui en courgette in kant-en-klare hapjes.
2. Schuif afwisselend vis en groenten aan de spiesen
3. Verhit de boter in een grillpan, leg de spiesen erin en bak ze tot de vis gaar is. Draai ze tijdens het bakken een paar keer om.
4. Je kan de visspiesen ook in de oven klaarmaken. Leg de spiesen op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ongeveer 20 minuten bij 180°C.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Breek de uiteinden van de asperges. Verhit op een matig vuur de helft van de olie in een pan en bak de asperges daar een paar minuten in.
7. Hak de amandelen en rooster ze in een droge pan tot ze kleur krijgen. Vermeng de rest van de olijfolie met het citroensap en de -rasp. Leg de asperges op de borden, verbrokkel daar de feta over en bestrooi met peterselie en amandelen. Sprenkel er tenslotte wat olijfolie-citroendressing over en breng op smaak met peper en zout.
8. Serveer de asperges bij de visspiesen.

Eet smakelijk!