



# Zeebaars uit de Waddenzee

Het recept is afkomstig van: Weber en Reitse Spanninga

## Benodigheden (voor 4 personen)

### Voor de Vis

- 4 verse zeebaarsfilets met vel van elk 150 gram
- peper en zout uit de molen
- kruidenolie

### Voor de Tomatensalade

- 500 gram verse vleestomaten
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 bosje verse basilicum fijngesneden
- basisdressing

### Voor de saus

- 2 dl witte droge wijn
- 1 laurierblad
- 1 ui gesnipperd
- peperkorrels
- 2 eidooiers
- 250 gram gesmolten roomboter

## Bereiden tomatensalade

- Kruis de tomaten in en dompel ze enkele seconden onder in kokend water.
- Spoel ze af onder koud water, ontvel ze, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in partjes.
- Voeg de ui en het basilicum toe.
- Breng de salade op smaak met basisdressing en peper en zout.
- Zet de salade koud weg in de koelkast.

## Bereiden vis

- Zorg ervoor dat de grill heet is, laat de gas- of briketten-bbq ten minste 10 minuten voorverwarmen.
- Borstel de grill goed schoon met de koperdraadborstel.
- Bestrijk de vis met kruidenolie op de velzijde.
- Bestrijk ook het rooster in de lengte van de grill met de kruidenolie om vastplakken van de visfilets te voorkomen.
- Grill de vis 2 à 3 minuten aan elke zijde, gebruik een grote platte spatel voor het omdraaien.
- Houd de vis warm onder aluminiumfolie.

## Bereiden saus

- Zet een pan op met water en zorg dat de beslagkom hierop past.
- Kook de wijn, laurier, ui en peperkorrels in een steelpan tot de wijn voor de helft is ingedampt.
- Zeef de kruiden uit de wijn en doe het wijnextract in de beslagkom.
- Voeg de eidooiers toe en klop de massa met een garde luchtig boven het zacht kokend water.
- Als de massa luchtig en stevig is, voeg dan de gesmolten warme boter langzaam toe.
- Breng de saus op smaak met zout en weinig peper.

