



Heilbotfilet op Siciliaanse wijze



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 takjes rozemarijn
1 deciliter olijfolie
600 gram heilbotfilet
1 citroen (in dunne schijfjes)
2 eetlepels kappertjes
ansjovis

Bereidingswijze

- 1.** Ris de naaldjes van de rozemarijn. Kneus een handvol in een vijzel. Giet er de olijfolie bij. Laat minstens 1 uur rusten.
- 2.** Bestrijk de heilbotfilet met de rozemarijnolie. Beleg met de schijfjes citroen, de kappertjes en enkele reepjes ansjovis.
- 3.** Zet de vis 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.