



# Kabeljauw op z'n Mexicaans



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 stuks kabeljauw (van  $\pm$  150 g)  
4 eetlepels olijfolie  
2 limoenen (sap)  
1 rode paprika (in reepjes)  
1 rode ui (in ringen)  
1 potje jalapeñopepers  
1 bosje koriander (of bladpeterselie)  
peper en zout  
komijnpoeder  
1 chilipeper (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Leg vier grote stukken aluminiumfolie of bakpapier op het aanrecht. Verdeel hierover de vis. Overgiet telkens met wat olijfolie en limoensap.
- 2.** Voeg de paprikareepjes, de rode ui, jalapeñopepers (naar eigen smaak), koriander, peper, zout, komijnpoeder en chilipeper toe.
- 3.** Vouw dicht en zorg dat de vis niet te strak verpakt is.
- 4.** Zet  $\pm$  15 minuten op het rooster van de barbecue.