

Zeebaarsfilet met vijgen en Brugge Dentelle

Ingredienten:

- 4 zeebaarsfilets met vel
- 2 el olijfolie
- 1 el geplette venkelzaadjes
- 3 sneden Brugge Dentelle
- 8 rijpe vijgen
- een zestal verse kruiden, bv: koriander, cresson, basilicum, mosterdkruid, rucola en bieslook
- 1 el dressing
- zwarte pepre en grof zeezout

Bereiding:

1. De zeebaarsfilets besmeren met een mengsel van olijfolie, venkelzaadjes, zwarte peper en zout. Deze in de koelkast enkele uren laten rusten.
2. De kaasjes in plakken snijden
3. De vijgen in schijven snijden.
4. Een paar vuurvaste ovenschaaltjes bedruipen met olijfolie en hierin de vijgen en de kaas afwisselend rechtop schikken, kruiden met peper en zout en de potjes op de BBQ of onder de grill even laten bakken tot de kaas gesmolten is.
5. Intussen de vis kort aanbakken op de BBQ en opdienen met de kaas en de vijgen.
6. Het kruidenmengsel even afwerken met wat dressing en onmiddellijk serveren.

Smakelijk!

4 personen
75 min
Hoofdgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/zeebaarsfilet-met-vijgen-en-brugge-dentelle>