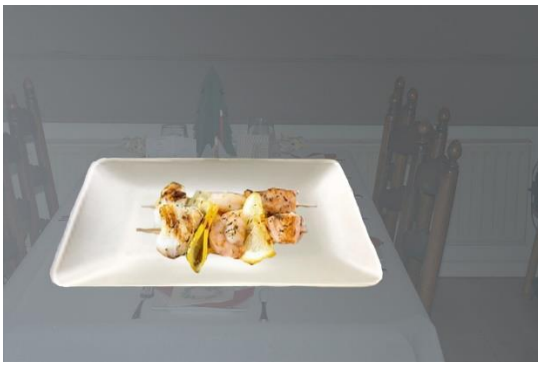
NAAM GERECHT	Visspiesjes

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-500gr. stevige witte vis (Lotte)
-sinaasappelsap
-citroensap
-olijfolie
-knoflook
-cayennepeper
-zout
-peper
-avocadovruchtvlees
-tomaat

FOTO:



BEREIDING: van 5 tot 30 minuten

-Laat de vis 3 uur marineren in een mengsel van half sinaasappelsap en half citroensap met een scheutje olijfolie, een teentje knoflook, wat cayennepeper, zout en peper.
-Dep droog, verdeel in blokjes en steek de gemarineerde visblokjes op spiesjes.
-Werk af met bolletjes avocadovruchtvlees en stukjes tomaat.