**Dorade met kerkenaise en gegrilde groenten**

dorade
citroen
zoete aardappelen
courgettes
komkommer
[kerkenaise](https://www.creatief-koken.be/basis/6279.htm)

uien
olijven
waterkerszaadjes
salie
tijm
rozemarijn
peper en zout
olijfolie

**Voorbereiding.** Schil de zoete aardappelen en snijd ze op plakjes. Snijd ongeschilde courgettes op schijven, doe hetzelfde met een komkommer en een paar uien. Maak een kruidentuiltje van rozemarijn, tijm en salie. Haal de zeste van een onbespoten citroen en snijd de citroen zelf op schijfjes.

**Bereiding**. Kruid de buikholte van de dorade met peper en zout. Steek er een kruidentuiltje in. Grill de vis 4 minuten aan elke kant in een grillpan tot het vlees doorbakken is. Zet de gebakken vis warm weg in een lauwe oven.

Bestuif de komkommer, courgette, ui en zoete aardappel met olijfoliespray en bak ze in een droge grillpan tot ze gaar zijn. Kruid ze tijdens het bakken met peper en zout. Strooi er waterkerszaadjes overheen. Die kan je onder meer kopen in Turkse speciaalzaken.

**Kerkenaise.** Deze koude Tunesische tomatensalade geeft een verfrissende toets aan dit gerecht. Je kan deze salade vooraf maken en bewaren in de koelkast. [Klik hier voor het recept.](https://www.creatief-koken.be/basis/6279.htm)

**Afwerking.** Leg de vis op het bord en schik de groenten en de koude salade ernaast. Werk af met olijven, zeste en een citroenschijfje.