**Mediterrane vispan op de barbecue**

**lotte (staartvis)  
zeewolf  
roodbaarsfilet  
garnalenbisque  
aubergine  
courgette  
uien  
wortelen  
knoflook  
trostomaten  
lente-uitjes  
snoeppaprika’s**

**citroen**  
**peterselie  
verse salie  
takjes rozemarijn en tijm  
laurierblad  
saffraan  
kurkuma  
zacht paprikapoeder  
peper en zout  
groentebouillon  
orzo  
witte balsamico-azijn  
olijfolie**

**Voorbereiding.** Snijd de aubergine en de courgette op grote dobbelstenen. Snijd de uien in halvemaantjes. Schraap een paar wortelen en snijd ze op dikke ringen. Plet een halve bol gepelde knoflookteentjes. Schil de snoeppaprika’s met een dunschiller maar laat ze heel.

Snijd een busseltje lente-uitjes op ringen. Zet een handvol grofgehakte peterselie klaar. Haal de trostomaatjes van de tros, maar laat ze heel. Snijd een tweetal geschilde citroenen in schijven.

Snijd de stukken zeewolf, staartvis zonder been en roodbaarsfilet in grote moten van 3 à 4 centimeter breed. Dek af en zet de schotel in de koelkast voor verder gebruik.

Maak vooraf een goede **échte garnalenbisque**. Bisque uit blik moet je absoluut vermijden. Lees maar eens goed op het label van zo een blik wat ze er allemaal durven in te draaien en te verkopen als ‘bisque’.

**Bereiding.** Zorg ervoor dat de barbecue waterpas staat. Zet een vispan van het type waar je paella in maakt, op een gematigd heet vuur. Giet er een klein glas olijfolie in. Schep er de uien, wortelen en paprikaatjes in en roerbak. Voeg er de aubergine- en courgetteblokjes en het geplet knoflook aan toe. Kruid met verse salie, takjes rozemarijn en tijm en een blaadje laurier.

Giet er ongeveer 50 cl **groentebouillon** bij en laat de groenten verder gaar worden. Als je in een dik wortelschijfje prikt en het is gaar, dan kan je verder afwerken. Giet voldoende voorverwarmde garnalenbisque in de paellapan tot die halfvol staat.

**Voeg verder toe**: twee potjes saffraanpoeder, een tweetal eetlepels kurkuma voor het kleureffect, een lepeltje zacht paprikapoeder, een handvol trostomaatjes, een handvol gehakte peterselie, de lente-uitjes en een flinke scheut witte balsamico-azijn. Breng op smaak met peper en zout.

Roer alles goed om en laat sudderen tot de bereiding op temperatuur is. Voeg nu de vismoten toe en laat ze gaar worden. Dat gaat vrij snel in een paar minuutjes tijd. Dan is het tijd om meteen op te dienen. Laat je de pan te lang op het vuur staan, zal de vis overgaar worden en ‘oplossen’ in de saus.

**Afwerking.** Werk de pan af met verse peterselieplukjes en schijfjes citroen. Je kan er desgewenst nog wat gepelde grijze garnaaltjes over uitstrooien.

Dien op met Griekse orzo die je klaarmaakt volgens de instructies op de verpakking. Stokbrood is een goed alternatief.