**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.