**Zwaardvis met cedercitroen - pesce spada al limone cedro**

zwaardvis
cedercitroen
oregano
peterselie
knoflook
kappertjes
peper en zout
tomaten
basilicum

Maak een marinade van het sap van cedercitroen, oregano, fijngehakte peterselie, geperste knoflookteentjes, kappertjes, peper en zout. Leg de zwaardvismoten een half uurtje in de marinade.

Snijd een geschilde cedercitroen in dikke schijven.

Leg de uitgelekte vismoten op de placha of skottel en bak ze 3 à 4 minuutjes aan elke kant. Overgiet regelmatig met de marinade. Leg de schijven cedro op de plancha en laat ze aan beide kanten karamelliseren.

**Op het bord.** Een stuk zwaardvis met wat saus van de bakplaat. Daarnaast een paar schijven cedro, een paar schijfjes tomaat en werk af met verse basilicum.

Dit is een hoofdgerecht en in Italië hoort daarbij een contorni, bijgerechtje naar keuze, zoals frietjes of een slaatje. In principe geen pasta.