**Zwaardvis in salmoriglio met gegrilde groenten**

zwaardvis  
kappertjes  
citroen  
olijfolie  
platte peterselie  
knoflook

aubergine  
courgette  
rode paprika  
rode ui  
tijm  
oregano  
peper en zout  
verse basilicum

**Marinade**. Meng een glas olijfolie met een half glas citroensap en evenveel warm water. Klop deze combinatie op tot een romige emulsie met de staafmixer of een garde. Voeg toe: geperst knoflook naar smaak en een eetlepel kappertjes met wat van hun vocht uit het potje. Zet een handvol fijngesneden platte peterselie klaar.

Marineer de dunne schijven zwaardvis een tweetal uur. Zorg ervoor dat de vis volledig ondergedompeld is en zet de kom in de frigo.

**Groenten.** Kuis en snijd ondertussen een aubergine, courgette, rode paprika en een paar rode uien in reepjes. Wentel ze rondom in olijfolie en kruid met gedroogde tijm, oregano en peper. Zet afgedekt weg.

**Bereiding.** Volgende werkwijze is bedoeld voor de skottel of plancha. Je kan het gerecht ook perfect op een gewoon kookvuur bereiden.

Haal de stukken zwaardvis uit de marinade en leg ze langs de rand op de skottel. Bedoeling daarvan is dat de overtollige marinade naar het midden van de skottel loopt, zodat de vis niet stoomt, maar mooi bruin bakt. Draai de vismoten om na een drietal minuutjes en bak verder tot de moten gaar en mooi gekleurd zijn.

Giet de rest van de marinade in het midden van de skottel. Meng met de gehakte peterselie. Laat een paar minuutjes sudderen.

Leg de stukken zwaardvis met de saus in een ovenschotel. Dek af en zet warm weg tot verder gebruik. Maak de skottel proper.

**De groenten**. Bak de groenten gaar en rondom bruin in de olijfolie. Kruid bij met peper en zout.

**Op het bord**. Een moot zwaardvis overgoten met salmorigliosaus. Schik daarrond de gegrilde groenten en werk af met wat verse basilicum. Dien op met brood of frietjes.