

## Zeebaars met aardappeltjes en sla van radijs en venkel

Recept van Jamie Oliver

### Nodig (voor 2 pers)

*1 zeebaars*

*1 knol venkel*

*1 bosje radijzen*

*verse dille*

*3 citroenen*

*1 rode ui*

### Bereiding

Zeebaars ontschubben en goed wassen.

Maak insnijdingen in de vis (niet te diep) en kruid met peper en zout.

Was de radijzen en snij ze in fijne plakjes.

Doe hetzelfde met de venkel, maar houdt de buitenste bladeren en harde stengels apart en voeg ze in de alu-folie bij de vis.

Voeg samen in een slakom en meng met sap van 1 citroen en kruid met peper en zout.

Snijd de stukken venkel + rode ui + dille + eventueel ook basilicum en leg de groenten op een dubbelgevouwen aluminiumfolie.

Leg hierop de zeebaars, besprenkel die met olijfolie en leg er enkele klontjes boter op.

Voeg ook nog het sap van 2 citroenen toe en sluit de alu-folie zeer secuur.

Bak in de oven (220 graden – ongeveer 20 minuten).

Kook de aardappelen en giet ze af.

Hak de dille fijn en besprenkel met citroensap en kruid met peper en zout.

Meng de dille samen met de warme aardappelen.