



## Roemenië

### **Pastrav imbracat in bacon**

*Forel in spek*

4 forellen  
20 plakjes dun gesneden ontbijtspek (bacon)  
4 teentjes knoflook  
citroensap  
olijfolie  
zout en peper

Maak een pasta van de knoflook, de olijfolie en het citroensap. In de vijzel, of in de keukenmachine. Breng het op smaak met zout en peper. Smeer er de vissen van binnen en buiten mee in.

Omwikkel de forellen met de bacon, ongeveer 5 plakjes spek per vis, van kop tot staart. Leg ze op een hete grillplaat en laat ze lekker bakken ze tot het spek mooi bruin gekleurd is. Wel halverwege even keren, he?

Lekker met aardappeltjes, op allerlei manieren, maar vooral gebakken, in de roomboter, en dan bestrooien met dille.