



Roemenië

Somn pe grătar cu sos de iaurt

Gegrilde meerval met yoghurtsaus

meerval, 1 moot p.p.
2 augurken
2 bosuitjes
1½ dl. yoghurt
1 ½ dl. room
verse peterselie
verse dille
zout en zwarte peper

Maak de vis schoon (als dat nog niet gebeurd is) en snij hem in moten. Bestrooi ze met zout en laat het 30 minuten staan.

Voor de saus hak je de lenteuitjes en de augurken in kleine stukjes. Meng ze samen met de gehakte peterselie en dille door de room en de yoghurt. Kruid het met citroensap, zout en peper.

Smeer de moten vis in met een heel klein beetje olie en bak ze op een hete grill aan beide zijden.

Serveer met gekookte of gebakken aardappeltjes, bestrooid met dille.