



# Tsjechische Republiek

## Štika na jehle

### *Snoek spiezen*

1 flinke snoek  
1 grote ui  
citroensap  
gedroogde oregano  
zout  
8 kleine tomaatjes  
olie

Maak de snoek schoon en snij hem in 8 moten. Snij elke moot in vier stukken en verwijder de ruggengraat. Maak fijne insnijdingen in de huid tot op de graten op korte afstand van elkaar. Wrijf ze in met citroensap, en wrijf er daarna grondig zout en oregano in. Zet het een kwartiertje weg in de koelkast.

Pel de ui en snij hem in kwarten. Rijg de vismoten om en om met de ui aan pennen. Sluit iedere pen af met een tomaat en bestrijk ze royaal met olie. Bak ze op de grill in 8 - 10 minuten gaar.

Serveer de snoekspiezen met geroosterde (knoflook)aardappelen uit de oven en een groene salade.