



## BBQ vis filet

(2 personen)

### Ingredienten:

400gr visfilet (tilapia of pangasius)  
2 el olijfolie  
¼ tl knoflookpoeder  
¼ tl kerriepoeder  
¼ tl uienpoeder  
¼ tl paprikapoeder  
¼ tl komijn  
Peper en zout naar smaak.  
1 citroen

### Bereidingswijze:

- Controleer de filet op graten, en verwijder deze met een tang, of met de punt van een mes. Meng de kruiden. Halveer de citroen.
- Smeer de filets in met olie, en bestrooi ze aan beide zijden met het kruidenmengsel
- Start de ECOgrill op, temperatuur 175°C en plaats een schaalje water op het rooster, zodat de vis niet te veel uitdroogt
- Is de BBQ op temperatuur, plaats de vis op een stuk anti-aanbakmat / Frogmat op het rooster. En leg de citroen er bij.
- Gaar de vis in 15-20 minuten. Eventueel tussendoor keren. Niet noodzakelijk.
- Controleer voorzichtig of de vis gaar is.
- Neem de vis van het rooster en serveer met de citroen.

*Weetje: Citrusvruchten laten veel meer sap los als ze mee worden gegrild.*

*Tip: Gebruik GREEN FOREST anti-aanbakmat om de filets makkelijk de kunnen draaien en serveren.*