**Gegrilde dorade met ratatouille**

aubergine
tijm

rozemarijn
peper en zout

tomaten

tomatenconcentraat
dorade (goudbrasem)

olijfolie

knoflook

ui

rode paprika’s

courgette

Maak op de beide flanken van de vis drie inkepingen tot op de graat en bestrooi met peper en zout.

Vul de buikholte met verse tijm en rozemarijn, geplet knoflook en wat peper en zout. Klem de vis in een ingeolied visrooster en grill 10 minuten boven een matig warm vuur. Draai regelmatig om.

**Ratatouille**: snijd een aubergine, courgette en rode paprika in redelijk grote stukken. Haal ontvelde tomaten leeg en snijd ze in vier delen.

Snijd een ui in halve maantjes en fruit deze met geplette knoflookteentjes naar smaak in olijfolie. Voeg de gesneden groenten toe. Kruid met verse tijm en rozemarijn, peper en zout. Voeg desgewenst een paar eetlepels tomatenpuree toe.

Laat op een zacht vuurtje, een tiental minuutjes onafgedekt sudderen tot de groenten gaar zijn maar niet overkookt.