**Visspiesjes met gegrilde groenten**

pladijsfilets
gerookte zalm
zeeduivel
rozemarijnspiesjes
peper & zout
gedroogd zeewier

courgette
puntpaprika’s
prei
wortelen
olijfolie
aardappelrösti
koriander
citroen

Snijd de pladijsfilets overlangs in twee en verwijder de graten langs de rand. Snijd de plakjes gerookte zalm in smalle repen. Snijd de staartvis in grote kubussen. Maak een rolletje van pladijs met daarin de zalm en vanbinnen de staartvismoten. Rijg 2 rolletjes op een stokje rozemarijn.

Leg de spiesjes in een geoliede ovenschotel en kruid met peper, zout en indien beschikbaar, gedroogd Bretoens zeewier. Zet de schotel 20 minuten in een oven voorverwarmd op 170°C.

Snijd de courgette, puntpaprika’s, prei en wortelen in repen. Besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Verhit een pan en bak de groenten tot ze mooi gekleurd zijn.

Bak de rösti een paar minuten langs elke kant tot ze goudgeel zijn.

**Op het bord**: verdeel de gegrilde groenten over de borden. Schik er de visspiesjes en rösti bij en werk af met takjes verse koriander en eventueel een schijfje citroen of limoen.