**Zeebaars gerookt op de barbecue**

platte peterselie  
tijm  
rozemarijn  
dille  
oregano  
dragon

bieslook  
salie  
zeebaars  
prei  
venkel  
peper & zout  
olijfolie

De vulling van de vissen: zo ongeveer alles wat je in je kruidentuintje hebt behalve onkruid. Hier: platte peterselie, tijm, rozemarijn, dille, oregano, dragon, bieslook en salie. Maak er een bundeltje van met keukengaren.

Kruid de vissen binnenin met peper en zout en prop er het kruidenbundeltje in.

Bestuif de vissen met olijfoliespray en zet ze klem in een barbecue-visrooster.

Snijd prei overlangs in twee en een venkel op schijven. Kruid met peper en zout en bestuif met olijfolie. Leg de groenten op een aluminium barbecue-rooster.

Week houtsnippers een uurtje in koud water. Start de barbecue op en leg de geweekte houtsnippers op en rond de briketten. Leg een ‘dispenser’ of metalen schijf over de kolen en zet daarop een bakje water. Daarop het grillrooster met de vis en de groenten. Sluit het deksel en houd de temperatuur zeer laag, op ongeveer 125°C. Laat 10 minuten roken.

Verhoog daarna de temperatuur naar 200°C of alleszins binnen de rookzone op je thermometer. Laat in deze stand een half uurtje roken. Open dan alle ventielen en geef een ‘boost’ met hoge temperatuur gedurende een tiental minuutjes, maar wel steeds met gesloten deksel.

Voilà, meer is het niet. Dien op met een aardappelgerechtje naar keuze of gewoon zo. Hier werd een dragon-sjalotsausje aangeboden, maar ook hier hangt alles af van jouw voorkeur.