**Griet met gegrilde groenten**

griet

veldsla

venkel

prei

lente-ui

uien

olijfolie

venkelzaad

peper en zout

peterselie

bloem

boter

[visfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

witte wijn

room

citroen

kappertjes

**De groenten.** Was de veldsla en zet koel weg. Snijd de venkel in dikke schijven. Snijd het groen van een paar stronken prei, verwijder de worteldraadjes maar snijd de uiteinden er niet af. Snijd van de lente-uien halverwege het groen af. Verwijder de worteldraadjes. Schil en vierendeel een paar uien.

Verhit een grillpan op de barbecue en grill de groenten in een beetje olijfolie. Kruid met venkelzaad, peper en zout. Sluit het deksel van de barbecue en laat een kwartiertje tot half uurtje staan tot de groenten gaar zijn. Keer de groenten in die tijd een paar keer om in de grillpan.

**Maak een vissaus.** Begin met [**een roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) van boter met bloem en leng die aan met [**visfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), witte wijn naar smaak en room. Doe er een scheutje citroensap bij en een eetlepel kappertjes met wat van het vocht uit hun potje.

**De griet.** Snijd het donkere vel van de griet in tot op het bot. Leg de vissen op een barbecueschotel, type plancha en zet die op het barbecuerooster. Sluit het deksel en laat een kwartiertje staan tot de griet gaar is. Omkeren van de vis hoeft niet.

**Op het bord.** Verwijder voor het opdienen het vel en fileer de vissen. Leg op elk bord een mooi stuk vis, overgoten met vissaus. Daarnaast een royale portie gegrilde groenten en ook een handvol veldsla.

Werk af met plukjes peterselie. Serveer met vaatjes olie en azijn. Je kan er gebakken of gegrilde aardappeltjes bij opdienen.