**Visgyros met fijne groentjes**

staartvis (lotte)

gele en rode paprika

rode ui

wortelen

groene selder

prei

knoflook

komijn

currypoeder

paprikapoeder

verse gember

verse koriander

oregano

zonnebloemolie

citroen

witte wijn

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

mascarpone

peper en zout

Snijd de staartvis in moten van 3 à 4 centimeter lang. Kuis en snijd de paprika’s, uien, wortelen, selder, prei en knoflook in een zeer fijne brunoise. Maak naar eigen smaak een specerijenmengeling van komijnpoeder, kerriepoeder, korianderpoeder, paprikapoeder, peper en zout. Reken op een flinke eetlepel van deze mix voor ½ kg vis.

Neem een grote glazen kom, geen inox dus en schep er de groenten en de vis in. Meng met de kruidenmix en een centimetertje geraspte verse gember. Voeg nog een paar eetlepels gedroogde oregano en peterselie toe. Giet er tenslotte een glas zonnebloemolie overheen en het sap van een citroen. Meng opnieuw grondig en zet de pot afgedekt een uurtje in de koelkast.

Haal de vismoten uit de marinade en verwijder de groentjes die eraan kleven. Zet de vis afgedekt langs de kant. Neem een wokpan en roerbak de groenten een paar minuutjes. Voeg een half glas [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en evenveel witte wijn toe. Niet teveel vocht toevoegen want we maken geen soep. Meng tenslotte met een paar eetlepels mascarpone. Leg de vismoten in de bereiding en laat die al roerend in de pan gaar worden op middelhoog vuur.

Schep de gyros op de borden en werk af met verse koriander. Dien op met aardappelpuree, kroketjes of brood.