**Coregone con salsa verde**

oregano
platte peterselie
augurkjes
knoflook
limoen

ansjovis
olijfolie
houting
kappertjes
aubergine
courgette
uien

**Maak de saus**: hak verse oregano, platte peterselie, augurkjes, knoflook, limoensap en ansjovis met olie fijn tot een koude groen saus.

Vul de buikholte van **de houting** met salie. Bak de vis een paar minuutjes aan beide zijden in olijfolie.

Werk **op het bord** af met de koude saus, kappertjes en schijfjes limoen. Je kan hierbij gegrilde aubergine of courgette met ui en knoflook serveren.