**Coregone uit het meer van Bolsena**

coregone  
(te vervangen door forel)  
witte wijn  
gedroogde munt

peterselie  
knoflook  
kappertjes  
citroen  
olijfolie  
peper & zout

Bak de gekuiste vis een paar minuten aan beide kanten in een beetje olijfolie met geplet knoflook.

Doe er dan een scheut witte wijn bij, gedroogde Romeinse munt (of gewone munt), peterselie, kappertjes en het sap van een halve citroen. Breng op smaak met peper en zout.

Dit is een hoofdschotel (secondi) en wordt dus zo opgediend, met een keuze uit bijgerechtjes. Hier is dat een salade van tomaatjes.