**Gegrilde zeebaars met Catalaanse aioli**

verse knoflook
olijfolie
zout
zeebaars
venkel
rode ui

dille
salie
oregano
tijm
rozemarijn
platte peterselie
gemengde salade

**Catalaanse aioli**: pel een volledige bol verse knoflook. Plet de teentjes in de vijzel en voeg met kleine scheutjes olijfolie toe. Blijf vijzelen tot de ingrediënten binden tot een smeuïge transparante saus. Meng met een mespuntje zout, maar dat hoeft niet echt.

**Zeebaars**: vul de buik van de zeebaars met gesneden venkel, rode ui en een overdaad aan verse tuinkruiden naar believen, zoals dille, salie, oregano, tijm, rozemarijn en platte peterselie. Prop de buik zo vol als mogelijk en klem de vis vast in een visrek. Besproei met olijfolie en grill 7 à 8 minuten aan elke kant op matig vuur. Niet teveel omdraaien.

**Gemende salade**: dien op met een gemengde salade, zoals hier van paprika’s, komkommer, tomaten, olijven, rode ui, hardgekookt ei, gebakken krieltjes en platte peterselie. Andere samenstellingen zijn uiteraard mogelijk, als het geheel maar zuiders oogt.