**Emperador met tomatenpesto en pijnboompitjes**

**emperador**
**pijnboompitjes**
**peterselie**
**knoflook**
**tomato frito**
**witte wijn**
**olijfolie**

**aubergine**
**courgette**
**witte uien**
**rode paprika’s**
**piment**
**tijm**
**oregano**
**peper en zout**

**De saus**. Doe een halve bol gepelde knoflookteentjes samen met een busseltje peterselie en een scheutje olijfolie in een blender. Mix tot een fijne mengeling. Rooster een paar eetlepels pijnboompitjes in een droge pan tot ze kleuren. Voeg samen met de mix.

Schep de bereiding in een pannetje. Voeg toe: een borrelglas olijfolie, een klein glas witte wijn en een bokaaltje tomato frito. Zet het sauspannetje op middelhoog vuur en roerbak een paar minuutjes tot het knoflook gaar is en alle smaken goed gemengd zijn. Kruid bij naar smaak met peper, zout en piment. Houd de saus warm.

**De groenten.** Kies zelf een gepaste samenstelling, bijvoorbeeld zoals hier: witte uien, rode paprika, courgette en aubergine. Snijd de groenten in grote stukken. Besproei met olijfolie en kruid met peper, zout en smaakmakers zoals tijm en oregano. Leg de groenten op een barbecuerooster of maak ze klaar in een grillpan.

**Emperador.** Laat de vismoten kort marineren in wat olijfolie gemengd met witte wijn. Rooster ze dan op de barbecue of in een grillpan. Afhankelijk van de dikte van de moten is twee minuutjes grillen aan elke kant ruim voldoende om de vis binnenin sappig te houden. Beweeg de moten niet, zodat een mooi grillpatroon ontstaat.

**Op het bord**. Leg een stuk zwaardvis op het bord en schep er de saus langs. Werk af met de gegrilde groenten. Je kan er zoals hier gegrilde aardappelschijfjes bij serveren.