



## Forel met groene asperges en kruidenmayonaise

### 2 PERSONEN

🕒 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 forellen\*, schoongemaakt
- 🍴 1 rode ui, in dunne ringen
- 🍴 1 citroen, in dunne plakjes
- 🍴 ½ bosje dille, de helft fijngesneden
- 🍴 2-3 el olijfolie + extra voor het bestrijken
- 🍴 150 g mayonaise
- 🍴 1 el kappertjes, potje, afgespoeld, uitgelekt, fijngesneden
- 🍴 3 el bladpeterselie, fijngesneden
- 🍴 2 bossen groene asperges, onderkant eraf gesneden
- 🍴 citroenpartjes, voor erbij

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, grillpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Leg de vissen op de bakplaat en vul de buikholtten met ui-ringen, citroenplakjes en takjes dille.
4. Bestrooi met zout en peper en besprenkel met de olie.
5. Bak de vis 12 minuten in de oven, of tot hij net gaar is.
6. Meng intussen in een kommetje de mayonaise met de kappertjes, fijngesneden dille en peterselie en wat zout en peper.
7. Verwarm een grillpan op hoog vuur.
8. Bestrijk de asperges met wat olie en rooster ze rondom 5 minuten, tot ze gaar zijn en lichte schroeiplekjes krijgen.
9. Serveer de forellen en asperges met de kruidenmayonaise en geef er citroenpartjes bij om erover uit te knijpen.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

