

Forel (naturel of met amandel)

Ingredienten

- 1 Forel per persoon
- Voor de amandel variant: een zakje amandelschaafsel

Bereidingswijze

Als dat niet al gebeurd is, de forel schoonmaken (het vel laten zitten!).

Afhankelijk van de lengte van de forel deze zonder toevoegingen, een beetje schuin op het rooster leggen.

Wij doen meestal aluminium folie over het rooster, makkelijk met schoonmaken, extra hitte.

Rooster in het midden en de forel aan beide kanten grillen.

Je ziet de vis gaar worden.

Zodra de forel begint te kleuren, omdraaien en/of het rooster lager in de grill zetten.

Het vel van de forel komt helemaal los. Dat het vel wat verkleurd is niet erg, dat wordt er toch afgehaald. Bij de amandel variant: Onderwijl het amandelschaafsel in een koekenpan roosteren let op: niet verbranden!). Apart serveren dan kan iedereen zelf kiezen of en hoeveel amandel er bij de forel gaat.

Bijzonderheden

Op het bord vel eraf, graat eruit.

Lekker met sla/salade en gebakken aardappeltjes (bakken kan bovenop de Cramer) Erg gezond ook doordat er geen olie en/of boter wordt gebruikt.

Puur forel, heerlijk!