



Griekse marinade voor vis



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 citroen (schoongeboend)
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 theelepel paprikapoeder
- 3 eetlepels verse oregano (fijngehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Rasp de schil van de citroen en pers het sap uit.
- 2.** Meng de rasp en het sap met de olie, de knoflook, het paprikapoeder en de oregano.
- 3.** Overgiet de vis met de marinade en laat afgedekt in de koelkast marineren (min. 30 min. en max. 2 uur).