

Gegrilde tonijn met kruiden

Ingrediënten

- 4 stukken tonijn
- zout en peper
- 75 centiliter olijfolie
- 3 citroenen
- oregano
- peterselie
- 2 teentjes knoflook
- 1 tak thijm
- 1 tak rozemarijn

Werkwijze

1. Maak een marinade van 6 centiliter olijfolie, 1 citroen, 2 teentjes knoflook, thijm en rozemarijn. Leg de gewassen en gedroogde tonijn erin en zet dit 2 uur in de koelkast.
2. Zet de grill aan, leg het rooster op 15 centimeter en leg de tonijn erop. Smeer de tonijn met de marinade in, met zout en peper en draai om.
3. Herhaal dit 3 keer.
4. Verwarm de resterende olijfolie, voeg sap van 2 citroenen toe, de oregano en de peterselie. Serveer bij de tonijn.