

## Griekse makreel

### Ingrediënten

- 4 makrelen
- 2 uien
- anderhalve citroen
- 100 gram Griekse olijven
- 1 eetlepel korianderkorrels
- 3 takjes peterselie
- 10 centiliter witte wijn
- olijfolie
- zout en peper

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Maak de makrelen schoon. Doe de koriander in de buik, samen met peper en zout.
3. Snijd de citroenen in kleine stukjes en doe driekwart van de citroen in een ingevette ovenschaal.
4. Leg de makreel erop met de fijngesneden, eventueel gefruite ui en de fijngesneden peterselie. Leg de olijven en de rest van de citroen erop.
5. Giet de wijn en een straaltje olijfolie eroverheen en zet dit 15 minuten in de oven. Heet serveren.