

# KABELJAUWFILET MET OVENGROENTEN

Ingrediënten (voor 2 personen).

- ✓ 300 g kabeljauwfilet
- ✓ 300 g kerstomaten
- ✓ 1/2 courgette
- ✓ 1 citroen
- ✓ dille
- ✓ olijfolie
- ✓ peper
- ✓ zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij een halve citroen in schijfjes.
3. Halveer de kerstomaten en snij de courgette in schijven. Roer 1 eetlepel olijfolie door de groenten en kruid met peper en zout.
4. Plaats de groenten voor een half uur in de oven en roer regelmatig om.
5. Leg de vis in een ovenschaal en kruid beide kanten met peper en zout. Verdeel er vervolgens 1 el olijfolie over en besprenkel met het sap van een halve citroen. Leg de citroenschijfjes op de vis.
6. Steek wanneer de groenten reeds 15 min. in de oven zitten, de vis er bij voor de resterende 15 min.  
Controleer regelmatig. Gaartijd hangt af van de oven en de dikte van de vis.
7. Haal alles uit de oven en werk af met wat dille.

TIP: Dit gerecht kan je met krieltjes serveren indien gewenst.

