

Kruidige witvisschotel uit de oven

Voor 4 personen

- 750 gram visfilet (kabeljauw, heilbot, schelvis o.i.d.)
- 1, in zeer kleine stukjes gesneden, stengel bleekselderij
- 4 el fijngeknipte peterselie
- 2 uitgeperste tenen knoflook
- 0,5 komijnkruiden
- 2 in ringen gesneden uien
- 250 gram geschilde en in dunne plakjes gesneden aardappelen
- 4 in plakjes gesneden tomaten
- 0,5 tl oregano
- 1 el tomatenpuree
- 0,5 dl olijfolie
- 3 el citroensap
- 2 gesnipperde rode pepers (zonder de zaadjes)



Leg de visfilets in een beboterde ovenschaal. Vermeng de bleekselderijsnippers in een kom met de peterselie, uitgeperste knoflook, de komijn en wat peper en zout naar smaak. Verdeel dit kruidenmengsel over de visfilets. Leg de uiringen, de aardappel- en tomaatplakjes bovenop de vis en bestrooi het geheel met de oregano. Verwarm de oven voor op 175° C.

Vermeng de tomatenpuree in een (steel)pannetje met de olijfolie, 1 dl water, het citroensap en de gesnipperde rode peper. Breng dit mengsel aan de kook en laat het daarna op laag vuur ca. 5 minuten zachtjes doorkoken. Schenk het mengsel over de vis en de groenten in de ovenschaal.

Zet het gerecht ca. 40 minuten in de voorverwarmde oven tot alle ingrediënten gaar zijn. Lekker met couscous of rijst en een groene salade.

Wijnadvies: De Martino Sauvignon Blanc Reserva '347 Vineyards'