



KABELJAUW MET EEN KORSTJE UIT DE OVEN

• NODIG (4 PERS)

- ± 600 gram kabeljauw filet
- 3 sneetjes brood
- 3 tenen knoflook
- ½ blikje ansjovis (in olie)
- 140 g zongedroogde tomaatjes in olie
- Klein bosje verse basilicum
- nufje gedroogde rode peper
- 40 g Parmezaanse kaas
- 1 el balsamicoazijn
- olijfolie
- een paar takjes verse tijm

GROENTEN:

- 400 gram sperziebonen
- 250 gram kleine tomaatjes
- 100 gram zwarte olijven
- paar takjes verse basilicum
- 1/2 blikje ansjovis
-
- 500 gram (verse) tagliatelle
- peper & zout naar smaak

DOEN

1. Doe in de blender het brood, 1 teen knoflook en olie van de ansjovis mixen. Zet apart in een kommetje. Vervolgens doe je in de blender ansjovis, zongedroogde tomaten, basilicum, parmezaanse kaas, 2 tenen knoflook, balsamico-azijn en snufje gedroogde peper. Mix tot een gladde pesto, als het te droog is, voeg je olijfolie toe. Verwarm de oven op 200 °C.
2. Blancheer de sperziebonen. Spoel af met koud water, doe in een kom en meng met olijven, tomaten, basilicum, ansjovis en een scheutje olijfolie.
3. Vet een grote ovenschaal in. Wrijf de kabeljauw in met peper en zout. Verdeel de pesto over de kabeljauw (bewaar nog wat voor door de tagliatelle) en vervolgens het broodkruim. Rangschik je de groente om de vis heen. Zet ongeveer 25 minuten in de oven tot de kabeljauw gaar is.
4. ook ondertussen de tagliatelle volgens de verpakking. Meng de overgebleven pesto door de pasta. Verdeel de tagliatelle over vier borden, leg de vis er boven op en vervolgens doe je de groente langs de kant leggen.

Smakelijk eten.



THUIS
UITETEN!

WWW.BONAPETIT.NU