



Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje met tomaat in de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kabeljauw (haasjes)
120 gram Boursin Cuisine (met knoflook en fijne kruiden)
3 tomaten (ontpit en in stukjes)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
1 eetlepel citroensap
75 gram kaas (geraspt)
peper
zout

Bereidingswijze

Bestrijk elke kabeljauwfilet met citroensap en breng ze op smaak met peper en zout. Schik de filets in een ovenschaal en verdeel er de Boursin, tomatenstukjes en bieslook over.

Bestrooi ten slotte met de geraspte kaas. Bak de visfilets 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200° goudbruin en gaar. Lekker met aardappelpuree.

