



Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje met een tomaten-komkommersalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kabeljauw (haasjes)
1 komkommer (in schijfjes)
6 tomaten (in partjes)
1 rode ui (kleine, gesnipperd)
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel dille (vers gehakte)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C. Kruid de vis met peper en zout en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Besmeer ze met olijfolie en zet 15 minuten in de oven.

Meng de komkommer met de tomaten en de ui. Mix het citroensap met 3 el olijfolie en de dille en kruid met peper en zout. Giet de dressing bij de groenten. Serveer de salade bij de kabeljauw.

