



Hoofdgerechten

Ovengebakken kabeljauw met erwtenpuree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kabeljauw (haasjes of -filets)
1 citroen (in dunne plakjes)
150 gram kerstomaatjes
1/2 citroen (geperst)
olijfolie
1 deciliter sojaroom
handvol muntblaadjes
300 gram erwten (diepvries)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Schik de vis in een ovenschaal en leg er de plakjes citroen op en naast. Leg de kerstomaatjes rond de vis.

Giet er het citroensap over en bedruppel royaal met olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet de schaal 20 minuten in de oven. Bedruip regelmatig met het vocht.

Breng de sojaroom met de munt aan de kook. Voeg de erwten toe en laat alles 3 minuten koken. Mix 3/4 van de erwten met het vocht fijn in een blender en kruid met peper en zout. Serveer de puree en de hele erwten bij de vis en kerstomaatjes.

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender

