



Hoofdgerechten

## **Kabeljauw met tomaten-kruidentkorst**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 eetlepel olijfolie  
4 kabeljauw (filets van 125g)  
4 eetlepels tomatenpesto  
75 gram wit broodkruim  
1/2 citroen (geraspte schil)  
3 eetlepels gehakte kruiden (dille,kervel,peterselie)  
slablaadjes (jonge)  
1 rode ui (in fijne ringen)  
4 tomaten (kleine)  
zeezout

### **Bereidingswijze**

Wrijf een bakplaat in met olijfolie. Leg er de kabeljauwfilets op en kruid ze met peper en zeezout. Smeer er telkens een halve eetlepel tomatenpesto op.

Meng de resterende pesto, het broodkruim, de citroenzeste en de kruiden onder elkaar. Verdeel dit mengsel over de visfilets. Plaats de vis 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Snij intussen de ui in fijne ringetjes en de tomaten in kwartjes. Meng ze onder de slablaadjes en dien het slaatje op met de vis.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

