



Hoofdgerechten

Kabeljauw met pistachekorst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kabeljauw (filets van 150g)
4 aardappelen (geschild, in dunne plakjes)
olijfolie
2 sneetjes wit brood (oud, zonder korst)
75 gram pistachenoten (gepelde)
4 eetlepels basilicumblaadjes
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)
1 eetlepel citroensap
peper
zout

Bereidingswijze

Mix in een keukenrobot het brood, de pistaches, de basilicum, de bieslook en het citroensap onder elkaar tot een kruimelig mengsel. Op smaak brengen met peper.

Verwarm de oven voor op 200°. Bedek 2 bakplaten met bakpapier. Leg de aardappelschijfjes in een laagje op 1 bakplaat. Besprenkelen met olijfolie en 20 minuten in de oven plaatsen.

Dep intussen de vis droog en kruid hem met peper en zout. Leg hem op de tweede bakplaat en druk er het pistachemengsel op. Besprenkelen met olijfolie en 12 minuten in de oven plaatsen.

Verdeel de aardappelen over de borden en leg er telkens een kabeljauwfilet op. Serveren met gestoomde groenten.

Keukenbenodigdheden

Keukenmachine
Oven

