



Gebakken kabeljauw met zomerse groenten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 aardappelen
1 courgette
1 handvol sluimererwten
olijfolie
peper en zout
1 kabeljauwfilet (groot)
verse kruiden (fijngesneden, tijm, rozemarijn)
1 handvol spinazieblad

Bereidingswijze

- 1.** Snij de aardappelen en de courgette in zeer dunne plakjes. Schik samen met de sluimererwten op een bakplaat.
- 2.** Besprenkel royaal met olijfolie. Leg hierop de vis. Bestrijk deze eveneens met olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en de fijngesneden kruiden.
- 3.** Zet alles 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Werk af met de spinazieblaadjes.