

KABELJAUW OP SPAANSE WIJZE

Weinig ingrediënten en snel klaar

Benodigdheden : voor **4** personen

4	moten	Kabeljauw of andere vaste witvis
4	st	Sjalotjes
2	Teentjes	Look
4	st	Trosromaten
2	dl	Witte wijn
100	gr	Kruidenboter
2	st	Lenteuitjes
200	gram	Geaspte kaas

Bereidingstijd: 45 minuten

Werkwijze :

We beginnen met de oven voor te verwarmen op 200 graden C.

Dan 4 sjalotjes fijn snijden, 2 teentjes knoflook persen en 4 trosromaten in plakjes snijden.

4 moten kabeljauw (of andere stevige witvis) en 100 gram kruidenboter in een ovenschaal leggen.

De vis met knoflook bestrijken en de sjalot en de tomaat over de kabeljauw verdelen.

2 dl witte wijn erover gieten en het geheel bestrooien met cayennepeper en 2 fijngesneden lente-uitjes.

Het gerecht tenslotte bestrooien met 250 gram geraspte kaas.

De ovenschaal 20 minuten in het midden van de oven plaatsen en daarna eventueel onder de grill gratineren

Lekker met brood, puree of pasta.

=====