

== Kabeljauw met kruidenkorst, tomaat == en spinazie

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (4 personen) ==

800 g kabeljauwfilet

150 ml lichte room

20 kerstomaatjes

enkele takjes peterselie

2 teentjes look

3 el paneermeel

enkele takjes bieslook

peper en zout

2 el olijfolie

200 g verse jonge spinazie

== Zo maak je het ==

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Maak het mengsel voor de kruidenkorst: pers de teentjes knoflook uit en meng dit met de fijngehakte groene kruiden, het paneermeel en de olijfolie. Kruid met peper en zout.
3. Was de blaadjes spinazie en dep ze droog. Was de kerstomaatjes en snijd ze in de helft.
4. Neem een ruime ovenvaste schaal. Leg daarin de spinazie en de kerstomaatjes (leg de kerstomaatjes aan de randen). Kruid met peper en zout en giet de lichte room over de spinazie. Leg bovenop de spinazie de visfilets die je bedekt met het mengsel voor de kruidenkorst.
5. Zet alles in de oven gedurende ongeveer 20 minuten, of totdat de vis gaar is. Hij moet vanbinnen nog lichtjes glazig zijn anders wordt hij te droog.

Tip

Je kan hierbij heel lekker rijst serveren.