

Ingrediënten voor 2 personen

300 gram kabeljauw filet - bakje  
cherry tomaatjes - handjevol  
verse basilicum - 1 bol mozzarella  
kaas - 100 gram geraspte  
(parmezaanse) kaas

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kabeljauw met tomaal, mozzarella en basilicum

Klaar in 10 minuten ! En bovendien erg lekker. Een recept van Jamie Oliver ...

### Hulpmiddelen

Ondiepe ovenschaal

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180/200?. Besprenkel de ovenschaal met een beetje olie. Leg de vis in de ovenschaal en bestrooi naar smaak met zout en peper. Snijd de tomaatjes doormidden en verdeel deze verspreid over de vis. Verdeel een handjevol verse basilicum verspreid over de vis. Snijd de mozzarella in kleine stukjes en verdeel deze verspreid over de vis. Het hoeft vooral niet al te netjes, maar gewoon lekker rommelig alles over de vis verdelen. Bestrooi alles nu met een laagje geraspte (parmezaanse) kaas.

### Bereidingswijze

Zet de schaal onafgedekt ca. 20 a 30 minuten in de oven.

### Serveertips

Lekker met een beetje pasta (mie-nestjes bijvoorbeeld), evt. een beetje pesto door de pasta. En een lekkere frisse salade.