

Ingrediënten voor 4 personen

1 sjalot 2 teentjes knoflook 1 zakje verse peterselie (30 g) 1 zakje verse basilicum (15 g) 250 g cherrytomaten 4 kleine kabeljauwhaasjes (of 2 grote, ca. 500 g) 2 blikken gepelde tomaten op tomatensap (a 400 g) 2 eetlepels olijfolie 100 g zwarte olijven 1 eetlepel kappertjes 1 theelepel gedroogde oregano 100 ml droge witte wijn 250 g verse tagliatelle of fettuccine (pasta) 100 g pittige kaas (stukje, bijv. grana padano) 1 bakje verse groene pesto (100 g)

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Zomerse kabeljauw

Merluzzo Estate. Bron: allerhande

Hulpmiddelen

Keukenmachine ovenschaal aluminiumfolie 4 kleine lage ovenschaaltjes

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 175 C. Sjalot en knoflook pellen en snipperen. Blad van peterselie en basilicum fijnsnijden. Cherrytomaten in vieren snijden. Kabeljauwfilets eventueel halveren en bestrooien met zout en peper. In ruime pan water opzetten voor pasta. Gepelde tomaten met sap in keukenmachine of met staafmixer tot gladde saus pureren. In hapjespan 1 el olie verhitten en sjalot met helft van knoflook 2 min. fruiten. Gepureerde tomaten met basilicum in pan doen en 10 min. zachtjes laten sudderen. Saus pittig op smaak brengen met peper en zout. Intussen in koekenpan 1 el olie verhitten en rest van knoflook 1 min. fruiten. Kabeljauw in pan leggen en 2 min. per kant bakken. Cherrytomaten, olijven en kappertjes toevoegen en 2 min. meebakken. Vis in ovenschaal leggen en bestrooien met peterselie en oregano. Wijn bij tomaatjes in pan schenken en wat laten inkoken. Tomaatjesmengsel naast en over vis scheppen.

Bereidingswijze

Pasta in ruim water met zout iets korter koken dan gebruiksaanwijzing aangeeft, zodat pasta nog net niet beetgaar is. Afgieten en pasta door saus mengen. In 4 ovenschaaltjes groot vel aluminiumfolie leggen en op elk kwart van pasta en saus scheppen. Kaas boven pasta raspen en pesto erover verdelen. Folie dichtvouwen en schaal in oven zetten. Schaal vis erbij zetten en nog 7 min. verwarmen. Schalen uit oven nemen. Vis met groenten en jus over vier warme borden verdelen. Aluminiumfolie openvouwen rond schaal en pasta apart erbij serveren. Eventueel garneren met zeekraal (eerst overgieten met kokend water).