

Ingrediënten voor 4 personen

* 4 kabeljauwfilets * 1 courgette,
in schijfjes * 200 g kerstomaten,
gehalveerd * 1 bol mozzarella, in
schijfjes * 50 g
parmezaanschilfers * 2 el olijfolie
* 1 theelpl Italiaanse kruiden *
peper en zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Ovenschotel met kabeljauw en mozzarella

Een heerlijk frisse ovenschotel met kabeljauw, kerstomaatjes, courgette en zalige mozzarella erover gesmolten. Lekker met pasta erbij.

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Vet een ovenschaal in met olijfolie en leg er pansgewijs de schijfjes courgette in.
3. Kruid met Italiaanse kruiden.
4. Smeer de kabeljauw in met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg de visfilets op de courgette.
5. Strooi er de kerstomaatjes over. Leg bovenaan de schijfjes mozzarella en de parmezaanschilfers.
6. Kruid met Italiaanse kruiden, peper en zout. Besprenkel tenslotte met enkele druppels olijfolie.
7. Zet de ovenschaal 25 minuten in de oven tot de kabeljauw gaar is en de mozzarella gesmolten is.