

Ingrediënten

500 g zuurkool 100 g ontbijtspek
in blokjes 4 schijven ananas 100
g tomaten zout 1 el fijngeknipt
bieslook 600 g kabeljauwfilets
citroensap 2 el tomatenpuree 1?
dl yoghurt 35 g boter 1 eetlepel
aardappelmeel

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zuurkool Met Vis In De Romertopf

Vorbereiding

Zet de Romertopf 15 minuten in ruim koud water. Trek de zuurkool met twee vorken uit elkaar en leg de groente met het spek en de in blokjes gesneden ananas in de Romertopf. Was de tomaten, snijd ze in plakjes en leg ze op de zuurkool. Bestrooi de plakjes met wat zout en bieslook. Snijd de kabeljauw in repen van 2 cm breed, besprenkel ze met citroensap en bestrijk ze met tomatenpuree. Schenk er de yoghurt naast en leg hier en daar een klontje boter op de vis. Sluit de Romertopf af met het deksel.

Bereidingswijze

Zet de Romertopf in de koude oven. Schakel de oven 60 minuten in. Bind het vocht eventueel met de 2 eetlepels water gladgeroerde aardappelmeel en zet alles zonder deksel nog 10 minuten terug in de oven