

## Italiaanse vis met tomatenpuree uit de oven.

Aantal personen: 2

100 gram groene olijven zonder pit  
1 teentje knoflook  
4 takjes peterselie  
1 eetlepel citroensap  
1 eetlepel gesmolten kokosolie  
1/2 eetlepel tomatenpuree  
200 gram kabeljauw of andere witte vis  
300 gram cherry tomaatjes

Verwarm de oven voor op 190 graden

Hak de olijven en het schoongemaakte teentje knoflook klein

Was de peterselie en knip de takjes klein

Maak een mengsel van de olijven, de knoflook, de peterselie, wat citroensap, de olie, de tomatenpuree en wat peper

Leg de vis in een ovenvaste schaal en bestrijk de vis de puree, leg hier de cherrytomaten overheen.

Breng op smaak met zout en peper en zet voor 15 minuten in de oven.

Om hier een volledige maaltijd van te maken serveer met rijst en een salade.

