

Kabeljauw met mosterd-sojasaus en tomaten

Aantal personen: 4

4 kabeljauwfilets

8 tomaten

5 eetlepels mosterd

5 eetlepels sojasaus (zonder suiker natuurlijk)

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de tomaten in fijne plakjes, snijd het harde witte gedeelte weg. Leg 4 hoopjes tomaten schijfjes dakpansgewijs naast elkaar in een ovenschotel en kruid met zwarte peper.

Meng de mosterd met de sojasaus en twee lepels olijfolie. Giet een paar lepels van de saus over de tomaten.

Leg de filets op de tomaten en lepel er de rest van de saus over. Zet 15 tot 20 minuten in de oven.

Om hier een volledige maaltijd van te maken serveer met een gegrilde groenten naar keuze en gebakken aardappels.

