

Kabeljauw met paprika

Aantal personen: 4

2 uien
2 groene paprika's
2 rode paprika's
200 gram sperziebonen
500 gram cherrytomaten
300 gram kabeljauw
 $\frac{1}{2}$ theelepel kerriepoeder
2 teentjes knoflook
2 eetlepels citroensap
Zout en peper

Pel de uien en snij deze vervolgens in dunne ringen en hou deze apart. Was vervolgens alle overige groenten, snij de paprika's in repen, halveer de cherry tomaten en snij de sperziebonen in stukjes van 2,5 centimeter.

Breng de vis op smaak met zout, peper en kerrie. Verhit ondertussen in een hapjespan 1 eetlepel vet naar keuze, fruit hier vervolgens de uien en de uitgeperste knoflook in.

Voeg dan de rest van de groenten toe, en leg daarbovenop de vis.

Laat het geheel ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur meebakken.

Besprenkel alles met het citroensap, doe vervolgens de deksel op de pan en laat alles ongeveer 10 minuten zachtjes smoren. Tot de groenten en de vis gaar zijn.

U kunt dit eten met rijst of pasta

