

Visschotel

Aantal personen: 2

250 gram champignons
1 blik gepelde tomaten in blokjes
200 gram kabeljauw of koolvis
2 tomaten
1 teentje knoflook
Peper en zout
Provençaalse kruiden
Parmezaanse kaas

Oven voorverwarmen op 180 graden. Ovenvaste schaal inspuiten met pancoating. In een kommetje de gepelde tomatenblokjes doen en hieraan een geperst teentje knoflook, de champignons, peper en zout en de Provençaalse kruiden aan toevoegen en mengen. De helft van het tomatenmengsel op de bodem van de schaal doen en de vis erop leggen en de andere helft over de vis gieten. Eventueel in plakjes gesneden tomaten op de vis leggen. Versgemalen peper en zeezout erop doen en bestrooien met Parmezaanse kaas. Ongeveer 40 minuten in de oven. Serveer met rijst en een komkommersalade.

