



Provençalse ovenschotel met aardappelen, courgette, paprika en skrei



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

8 aardappelen
2 rode paprika's
2 gele paprika's
1 courgette
1 rode ui
olijfolie
peper en zout
1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel provençaalse kruiden
800 gram skreifilets
4 theelepels graantjesmosterd
1 bosje bladpeterselie

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in dikke frieten.
- 2.** Snij de paprika's in stukken. Snij de courgette in stukken. Snij de rode ui in kwartjes.
- 3.** Meng de aardappelen met de paprika's, de courgette en de rode ui in een ovenschotel. Bedruppel met olijfolie en breng op smaak met peper, zout, paprikapoeder en Provençaalse kruiden.
- 4.** Zet de ovenschotel 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Haal de schotel uit de oven en leg de skreifilets erbovenop. Bestrijk ze met graantjesmosterd en bedruppel ze met een beetje olijfolie. Zet de ovenschotel nog 15 minuten terug in de oven.
- 6.** Werk af met bladpeterselie.