



Kabeljauw puttanesca



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 eetlepels boter
6 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 ansjovisfilets
1 scheutje witte wijn
1 blik gepelde tomaat (geplet)
1/2 theelepel gedroogde oregano
1/2 theelepel gedroogde tijm
20 zwarte olijven
2 eetlepels kappertjes (uitgelekt)
800 gram kabeljauwfilets
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 theelepel rode pepertjes (fijngesneden)
1/2 citroen (geraspte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een pan die ook in de oven mag en voeg de knoflook en de ansjovis toe. Blijf roeren tot de knoflook lichtjes kleurt en de ansjovisfilets uit elkaar vallen.
- 2.** Voeg de wijn toe en laat deze inkoken.
- 3.** Voeg de gepelde tomaten, de oregano en de tijm toe. Laat inkoken tot een dikke saus en voeg de olijven en de kappertjes toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Snij de vis in vier stukken en leg deze in de saus. Zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met bladpeterselie, rode pepertjes en citroenschil.