



Kabeljauwhaasjes met pancetta, gepofte zoete aardappel en ratatouille



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 zoete aardappels
1 ui
1 teentje knoflook
olijfolie
1 aubergine
1 courgette
1 rode paprika
1 groene paprika
4 tomaten
2 eetlepels Provençaalse kruiden
peper en zout
800 gram kabeljauwhaasje (eventueel uit de diepvries)
1 bosje dille
200 gram pancetta
1 citroen

Bereidingswijze

- 1.** Wikkel de zoete aardappels in aluminiumfolie en leg ze in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Maak de ratatouille. Snij de ui en knoflook fijn en fruit ze glazig in olijfolie. Snij de aubergine, courgette en paprika's in blokjes en voeg toe. Roerbak geduldig totdat alle groenten een beetje gekaramelliseerd zijn (en bruine randjes hebben). Snij de tomaten fijn en voeg ze toe samen met de Provençaalse kruiden, peper en zout. Laat even sudderen totdat je een gebonden, ingekookte saus hebt.
- 3.** Dep de (ontdooide) vis goed droog en breng op smaak met peper en zout. Leg op elk haasje een beetje dille en een plakje citroen. Wikkel de vis vervolgens in pancetta. Bedruppel met olijfolie en zet 15 minuten in de oven.



- 4.** Haal de zoete aardappels uit de aluminiumfolie en snij ze middendoor in de lengte.
- 5.** Leg op elk bord een zoete aardappel en schep er wat ratatouille over. Geef er de vis bij.