

ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kabeljauw van 1 kilo
- zout en peper
- sap van 1 citroen
- 1/2 kopje olijfolie
- 3 tomaten
- 3 uien
- 1 tot 2 knoflooktenen
- 1 kopje droge witte wijn
- 2 eetlepels boter

Bereiden

Kabeljauw wassen en droog deppen, wat citroensap en olijf olie erover druppelen. Tomaten kruislings insnijden en kort in kokend water dompelen, van steel aanzet ontdoen, ontvellen en ontpitten en in stukjes snijden. Uien fijnhakken en knoflook pellen en fijnhakken. De rest van de olijfolie verhitten en de ui glazig bakken, knoflook meebakken. Tomaat toevoegen, zout en peper en witte wijn erbij schenken. Saus nogmaals aan de kook brengen en het geheel op matig vuur 30 min. stoven. Oven op 180 graden voorverwarmen. Vis in een braadslee leggen, zout en peper erover strooien en de saus erover gieten. Boter in vlokken erover verdelen en de braadslee in de oven zetten. 15 - 20 minuten zonder deksel laten bakken.