

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 dikke moot kabeljauw van 1 kilo
- zout en peper
- 60 gram doorregen spek
- 120 gram champignons
- 60 gram boter

Voor de Garnering.

- Citroen
- doperwten
- peterselie
- tomaten

Bereiden

Wrijf de moot kabeljauw in met peper en zout. Snijd het spek in kleine stukjes, schil de champignons en leg beide onderin de ovenvaste schotel. Leg de vis hierop met hier en daar een klontje boter en dek de schotel niet af. Zet de vis in een voorverwarmde oven op 190 a 200 graden gedurende 40-50 minuten. De tijd hangt een beetje af van de dikte van de vis. Bedruip de vis regelmatig met boter.

Serveren.

Leg de citroen schijfjes in vlinder vorm met wat peterselie op de vis. Leg wat erwten op de tomaten. Geef de rest van de doperwten er apart bij.

Variatie.

Neem schijven tomaat in plaats van champignons of gebruik een mengsel van tomaat en flinterdunne uienringen. Bestrijk de vis met gesmolten boter en bestuif haar licht met kerriepoeder voor het bereiden.