



Ingrediënten (4 personen)

- 600 g dikke kabeljauwfilet (1 stuk)
- 4 el olijfolie
- 2 grote tenen knoflook, geperst
- 2 tl gemalen komijn
- 1 el sinaasappelrasp
- 1 el verse tijmblaadjes
- chilipeper uit een molentje
- 12 kleine trostomaten

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de olijfolie met de knoflook, komijn, sinaasappelrasp en tijm en maal er wat chilipeper boven. Bestrooi het stuk kabeljauw met zout en bestrijk het rondom met het oliemengsel. Leg de kabeljauw in een niet te grote lage ovenschaal. Kruis de tomaten op de bolle kant in en zet ze met de bolle kant naar boven rond de kabeljauw. Schep de rest van het oliemengsel over de tomaten en vis. Schuif de schaal in het midden van de voorverwarmde oven. Laat de kabeljauw en tomaten in 15 minuten gaar worden. Lekker met aardappelpuree met olijfolie en een groene salade met peultjes.