

Recept voor Cambridge 800

Type gerecht:	Hoofdgerecht
Aantal personen:	1 persoon
Bevat:	420 kcal

Kabeljauw met pasta

Ingrediënten

120 gram kabeljauwfilet, in grote stukken	1 teentje knoflook, fijngesneden
70 gram pasta (droog gewicht)	5 tomaten, ontveld, gehalveerd
1 theelepel pesto	Rode en gele paprika's
½ ui, in halve ringen	1 takje peterselie, fijngesneden
1 eetlepel olijfolie	Peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Bestrooi de vis met peper

Bestrijk met de pesto en leg in een ingevette ovenschaal.

Bak de uienringen in de olie in 5 min. lichtbruin.

Voeg de knoflook toe en bak deze 1 min. mee.

Voeg de tomaten en paprika toe en schep dit mengsel op de vis.

Bak de vis in het midden van de oven in 15 min. gaar.

Bereid de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking

Bestrooi de vis met peterselie en peper.

Serveren met de pasta