

## Recept voor Cambridge 800

---

<b>Type gerecht:</b>	Hoofdgerecht
<b>Aantal personen:</b>	2 persoon
<b>Bevat:</b>	365 kcal

## Kabeljauw met peultjes en wortels

### Ingrediënten

350 gram krieltjes	½ kruidenbouillontablet
150 gram peultjes	200 gram kabeljauw
2 bosuitjes	1 eetlepel verse peterselie
2 eetlepels vloeibare boter	Thee­lepel rozemarijn
200 gram wortels	

### Bereiding

Krieltjes koken volgens gebruiksaanwijzing.

Peultjes wassen en schoonmaken.

Bosui schoonmaken, wassen en in stukjes snijden.

In hapjespan boter verhitten.

Wortels circa 3 minuten zacht bakken.

Kruidenbouillontablet, bosui, peultjes en 250 ml water toevoegen.

Kabeljauw in vier gelijke stukken verdelen en bestrooien met rozemarijn

Vis en groenten afgedekt in circa 10 minuten gaar stoven.

Op smaak brengen met peper.

Peterselie fijn knippen en over krieltjes strooien.

Vis serveren met groenten en krieltjes.