



## Visrecept voor kabeljauw uit de oven met hollandaisesaus

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Hollandaisesaus
- 350 g Cherrytomaten
- 600 g Aardappelen
- 350 g Kabeljauwfilet
- 1 el Bieslook
- 100 g Spinazie
- 1 Rode paprika
- 1 el Olijfolie
- 1 el Balsamicoazijn
- 2 el Kappertjes
- 1 el Olijfolie

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Was ondertussen de krieltjes, dep ze droog en halveer ze. Verdeel de krieltjes daarna in een ovenschaal. Schep vervolgens de olijfolie erdoor en bestrooi ze met peper. Doe de krieltjes in de oven en rooster ze in ongeveer 25 minuten net gaar. Schep ze tijdens het roosteren af en toe om.
2. Wanneer de krieltjes geroosterd zijn kan je de cherrytomaatjes en de kappertjes toevoegen. Verdeel ze tussen de krieltjes in de ovenschaal.
3. Bestrooi alleen nog de vismootjes met peper en besprenkel ze licht met olie. Leg de kabeljauw daarna in de ovenschaal bovenop de krieltjes, kappertjes en cherrytomaatjes. Bak de kabeljauw nog circa 15 minuten in de oven tot de vis gaar is.
4. In de tussentijd kan je beginnen aan de verse spinazie-paprikasalade. Meng hiervoor de babyspinazie door de gesneden paprika met wat extra vergine olijfolie en balsamicoazijn.
5. Je kan het gerecht bijna uitserveren. Verwarm alleen nog even de kant-en-klare MAGGI Hollandaisesaus volgens de makkelijke aanwijzingen op de verpakking. Binnen een paar minuten is de saus klaar. Haal de ovenschaal met de kabeljauw uit de oven en schenk de saus over het gerecht. Garneer het nog even met bieslook en je stukje vis met hollandaisesaus is klaar. Serveer de kabeljauw uit en neem in alle rust de geuren en smaken in je op voordat je bord alweer leeg is. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

45 Min

koolhydraten	43.29 g
Energie	384.18 kcal
vetten	10.9 g
Eiwit	27 g

3 Porties