

# KABELJAUW MET PESTOKORST

## INGREDIËNTEN

### VOOR 4 PERSONEN

- 450 g kabeljauwfilet zonder vel (of andere witvis) verdeeld in 4 stukken
- 1 el olijfolie
- 1 potje pesto alla genovese
- 75 g vers witbrood kruim
- geraspte citroenschil
- 3 tl gemengde verse kruiden (dille, kervel, peterselie), fijn gehakt

## BEREIDING

Haal de vis ongeveer een half uurtje van te voren uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een bakplaat in met de olijfolie of gebruik een vel bakpapier / siliconematje. Wrijf de vis in met een deel van de kruiden en bestrijk met wat pesto.

Verkruimel het brood, dit gaat lekker snel in het messenbakje van de staafmixer. Heb je die niet dan kun je het ook tussen je handen verkruimelen of met een mes fijnhakken. Meng het broodkruim, de citroenrasp, kruiden en het restant van de pesto door elkaar en verdeel dit over de vis.

Bak ongeveer 10-15 minuten in het midden van de oven tot de vis nét gaar is. De oventijd is afhankelijk van de dikte van de vis. De vis moet nog een beetje veerkrachtig zijn. Hij gaart nog een beetje na als je hem uit de oven haalt.

Lekker met gebakken aardappeltjes en boontjes.

## BEREIDINGSTIJD

Vorbereiden: ca. 10 minuten

Bereiden: ca. 25-35 minuten