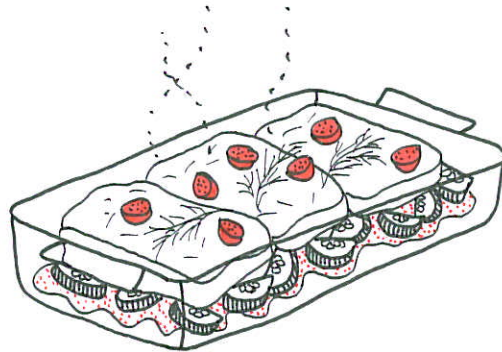


Kabeljauwfilet met komkommer en dille (4 personen)

Bereiden: 20 minuten
In de oven: 20 minuten

Nodig:

- 800 g kabeljauw^{filet} (vers of diepvries)
- 1 1/2 komkommer
- 1 doosje boursin
- 1 dl slagroom
- 1 el Dijon mosterd
- handje verse dille
- paar plakjes jongbelegen kaas
- 5 à 10 kerstomaatjes
- wat boter om in te bakken
- zout & peper



Doen:

Oven voorverwarmen op 175°C.
Snij de komkommer met schil en al in vrij dikke (± 1/2 cm) halve plakjes. Verhit een klontje boter in een koekenpan en laat de komkommer in 10 minuten op zacht vuur glazig worden (meer stoven dan bakken). Af & toe omscheppen.

Hak intussen de dille fijn en snij de kerstomaatjes doormidden.

Haal de komkommers van het vuur en roer de boursin erdoor, die smelt door de hitte van de pan & de groenten. Voeg de slagroom toe, plus zout & peper uit de molen en 2/3 deel van de gehakte dille.

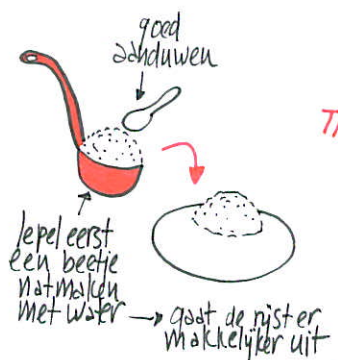
Neem een ovenschaal waar de vis (precies) naast elkaar in past (Bij een te grote ovenschaal droogt de saus eerder uit. Dan wat meer slagroom toevoegen).

Verdeel de komkommer over de bodem van de schaal. Leg de vis er bovenop. Bestrijk de vis met wat mosterd. Peper & zout erover. Bedek de vis met wat plakjes kaas. Leg de kerstomaatjes

bovenop. Bestrooi met de rest van de dille en nog wat peper. Zet de schaal in de oven en laat de vis in ± 20 minuten gaar worden.

Serveren:

Lekker met rijst (maak mooie bergjes met behulp van een kopje of grote soeplepel) en een salade van radijsjes (Cook het lekkere frisse blad gebruiken!)



Tip!
diepvries-vis kan ook
ontdooien hoeft niet



Tip!
Alternatief voor boursin: teentje knoflook, mearfuitjes & 2 1/2 dl slagroom gebruiken