

Kabeljauw met citroen

Ingrediënten

- olijfolie
- 2 gesnipperde uitjes
- 3 grote in stukken gesneden tomaten
- 3 uitgeperste teentjes knoflook
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel fijngesneden dille
- 1 theelepel fijngesneden munt
- 1 theelepel fijngesneden selderij
- 1 eetlepel fijngesneden peterselie
- 4 plakken kabeljauw
- sap van 1 citroen
- zout en peper

Werkwijze

1. Fruit de ui in hete olie. Voeg tomaten, knoflook en kruiden toe. Giet er 30 centiliter water overheen en laat 25 minuten in een open pan sudderen zodat de vloeistof indikt.
2. Leg de kabeljauw erop en laat zachtjes 10 tot 12 minuten meekoken. Doe het vuur uit en giet de citroen eroverheen. Laat dit 20 minuten staan.
3. Leg de vis op een schaal en giet de saus eroverheen.