

Kabeljauwfilet met dille

Ingrediënten

- 800 gram kabeljauwfilet
- anderhalve komkommer
- 1 doosje Boursin
- 1 deciliter slagroom
- 1 eetlepel mosterd
- handje dille
- paap plakjes jongbelegen kaas
- 5 tot 10 kerstomaatjes
- boter om in te bakken
- peper en zout

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
2. Snijd de komkommer met schil in dikke plakjes. Verhit wat boter in de koekenpan en laat de komkommer hierin zacht worden. Af en toe omscheppen.
3. Hak de dille fijn en snijd de tomaatjes doormidden.
4. Haal de komkommers van het vuur, voeg de Boursin toe, de slagroom, de dille en zout en peper naar smaak.
5. Neem een ovenschaal waar de vis precies inpast. Verdeel de komkommer over de bodem. Leg de vis er bovenop en bestrijk die met de mosterd.

6. Bedek de vis met kaasplakjes. Leg de tomaatjes erbovenop.
7. Zet de schaal in de oven en laat in 20 minuten gaar worden.
8. Lekker met rijs en een salade van radijsjes.