

# { RECEPT VOOR } ovenshotel met kabeljauw en pasata }

Aantal pers.: 5 à 6

Temperatuur: 180°

Vorbereiding: 20'

Bereidingstijd: 40'

## INGREDIENTEN:

- 6 à 7 stukken kabeljauw (hangt er vanaf hoe groot de stukken zijn natuurlijk. Hoe groter, hoe minder het aantal stukken)
- aardappelen, in schijfjes gesneden
- pasata (hoe meer, hoe liever. Reken maar op een minimum van 500 gr.)
- nootmuskaat
- peterselie
- peper
- boter

## BEREIDING:

- Kook eerst de aardappelen.
- Vet een ovenshotel in met wat boter en doe er wat van de pasata in. Leg daar de aardappelen op en kruid met nootmuskaat.  
Terug een laagje pasata erover en dan schik je de kabeljauw erop.  
En, je raadt het al: doe over de vis nog maar een heleboel pasata.
- Kruid met nog wat peper en veel peterselie en zet 40' in een voorverwarmde oven.
- Smakelijk!