

## Pollakfilet met gebakken aardappelen

(Voor vier personen)

**Ingredienten:** 1000g alaska zeelachs / pollak, 8 aardappelen, 6 tomaten, 2 uien, 2 tenen knoflook, 500 ml bouillon, verse peterselie, klein gesneden, vers gemalen zwarte peper.

### Toebereiding:

- Vis afspoelen, droogdeppen en in blokjes snijden.
- Aardappelen schillen en in plakjes snijden.
- De uien, knoflook fijnhakken en in een pan met olie fruiten.
- Aardappelen en bouillon toevoegen, met zout en peper kruiden en 10 min koken.
- Een schotel invetten en de visblokjes inleggen en in een oven bij 220 Graad 10 minuten bakken.
- Aardappelen en bouillon aan de vis toevoegen.
- Peterselie fijnhakken en met de tomaten boven op de vis leggen.
- Met olijfolie besprenkelen en voor 20 min in de oven bakken.
- Oude kaas erover strooien en nog eens drie min bakken.

Eet smakelijk!



Andere lekkere recepten in mijn boeken voor de kleine wereldburger

