

# Kabeljauw met tomaat & ui

## Vis:

- Neem de ingevroren kabeljauw en laat ondoeien
- (3 stukken voor 2 personen)
- Snij de vis in kleinere stukken
- Doe een film olie op de vis
- Kruiden met viskruiden via viskruidenmolen
- Peper + zout
- De vis net voor het bakken bebloemen.  
(niet te lang op voorhand en pas bakken als het groentemengsel bijna klaar

is)

## Ingrediënten:

- Neem een gelijke hoeveelheid tomaten en uien (ongeveer 2 + 2 per persoon)
- Klompje boter
- Olijfolie
- Viskruiden + peper + zout
- Vloeiende bloem

## Bereiden

1. Ontvel de tomaten + de uien
2. Snij de tomaten in blokjes
3. Snij de uien in halve ringen
4. Breng olie en boter in een kooppot
5. Als de boter is gesmolten de ui ringen inbrengen
6. Laat de ui ringen glaceren (niet aanbakken)
7. Breng dan de tomaatblokjes in.
8. Kruiden met peper en zout.
9. Laat het groentemengsel stoven +/- 20 min.
10. Eventueel een beetje water toevoegen.

**Belangrijk: het is niet de bedoeling dat de tomaten in een tomaatsaus veranderd !**

**Kan opgedient worden met gekookte aardappel of aardappelpuree.**