

Venkel met kabeljauw, champions en tomaat

45 min.

▣ **Ingrediënten: 4 personen**

- 600 gram venkel
- 250 gram champignons
- 800 gram kabeljauw
- 4 tomaten
- 1 ui
- 1 limoen
- 1 eetlepel olie
- 1 dl droge witte wijn
- Peper + zout
- bonenkruid

▣ **Bereiding:**

1. Pel de ui en hak hem fijn.
2. Maak de venkel schoon en snijd hem in grove stukken.
3. Pel en ontpit de tomaten en snijd ze in stukken.
4. Maak de champignons schoon en hak ze fijn.
5. Bestrijk een ovenschotel met olie.
6. Verdeel de ui over de bodem en leg er de kabeljauw op.
7. Leg de groenten rond de vis en giet er de wijn over.
8. Kruid met peper, zout en bonenkruid.
9. Leg op ieder stuk vis een plakje limoen.
10. Plaats de schotel gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.

Serveer met gekookte aardappelen, aardappelpuree of spinaziepuree.