



Vissticks in chermoula

Stevige witte visfilet gemarineerd in chermoula, de Marokkaanse kruidenmarinade van koriander, look, komijn en citroen, daarna zacht gegaard in de oven. Fris en eiwitrijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Vis

Ingrediënten

- 600 g kabeljauwfilet
- 1 bosje verse koriander
- 1 bosje verse peterselie
- 4 teentjes look
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 0,5 tl kurkuma
- sap van 1 citroen
- 4 el olijfolie

2 tomaten

1 citroen in schijfjes

zout en peper

Bereidingswijze

1. Maak de chermoula: mix de koriander, peterselie, look, komijn, paprikapoeder, kurkuma, citroensap, olijfolie, zout en peper tot een gladde marinade.
2. Snijd de kabeljauwfilet in dikke repen en wentel ze door de helft van de chermoula. Laat 20 minuten marineren in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 190 graden.
4. Leg de in schijfjes gesneden tomaten op de bodem van een ovenschaal.
5. Schik de vismoten erop en lepel de rest van de chermoula erover. Leg de citroenschijfjes ertussen.
6. Bak de vis 18 minuten in de oven tot ze net gaar is en gemakkelijk in vlokken uiteenvalt.
7. Dien meteen op met een frisse salade of gestoomde groenten.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)