



Kabeljauw uit de oven met kruidenkorst

Malse kabeljauwhaasjes uit de oven onder een geurige korst van paneermeel, peterselie en look. Een klassieker die altijd lukt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	18'	4	Vis

Ingrediënten

- 4 kabeljauwhaasjes van ongeveer 150 g
- 80 g paneermeel
- 1 bussel platte peterselie
- 3 teentjes look
- 60 g boter
- 1 citroen

zout

versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Smelt de boter zachtjes in een steelpannetje.
3. Meng in een kom het paneermeel met de fijngehakte peterselie, de geperste look, de gesmolten boter, zout en peper tot een smeùige korst.
4. Leg de kabeljauwhaasjes in een ingevette ovenschaal en kruid ze licht.
5. Verdeel het kruidenmengsel gelijkmatig over de vis en druk het lichtjes aan.
6. Bak 16 à 18 minuten in de oven tot de korst goudbruin is en de vis mooi schilfert.
7. Werk af met partjes citroen.

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