



Kabeljauw met tomaat en olijven

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Spanje

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **3 middelgrote uien, fijn gesnipperd**
- **2 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **4 el extra vierge olijfolie**
- **800 g gepelde tomaten uit blik**
- **20 zwarte olijven, uitgelekt**
- **125 ml volle room**
- **1 el ketjap manis**
- **3 el vers citroensap**
- **800 g kabeljauwfilet**
- **15 g verse platte peterselie, fijngehakt**
- **versgemalen witte peper**
- **zeezout**

Bereiding:

- Verhit de olijfolie in een braadpan of ruime hapjespan op middelhoog vuur. Fruit de uien ongeveer 5 minuten tot ze zacht en glazig zijn. Voeg de knoflook toe en bak deze nog 1 minuut mee.
- Voeg de gepelde tomaten met het sap toe. Druk de tomaten fijn met een houten lepel of spatel en laat de saus 10 tot 15 minuten zachtjes inkoken tot deze mooi vol en licht romig van structuur is.
- Hak 12 olijven grof en roer deze samen met de room door de tomatensaus. Breng de saus op smaak met de ketjap manis, 2 eetlepels citroensap, witte peper en zeezout.
- Dep de kabeljauw droog met keukenpapier. Besprenkel de vis met de resterende eetlepel citroensap en bestrooi licht met witte peper en een beetje zeezout. Snijd de kabeljauw in royale stukken.
- Leg de stukken kabeljauw voorzichtig in de saus. Schep wat saus over de vis en laat deze met een deksel op de pan ongeveer 8 minuten zachtjes garen. De exacte tijd is afhankelijk van de dikte van de vis; de kabeljauw is perfect wanneer hij gemakkelijk in mooie lamellen uit elkaar valt.
- Verdeel de saus en de kabeljauw over voorverwarmde diepe borden. Garneer met de achtergehouden hele olijven en de fijngehakte peterselie.

Serveeradvies:

- Serveer dit Spaanse visgerecht met knapperig stokbrood om de heerlijke tomaten-roomsaus tot de laatste druppel op te deppen. Ook gekookte krieltjes, rijst of een romige aardappelpuree passen uitstekend bij dit gerecht.

iDisfrute de su comida!