

ZEEBAARS IN EEN AARDAPPELJASJE

ingrediënten

1 kg zeebaars
2 rijpe tomaten
oregano
1 teentje look
4 el olijfolie
alu folie
4 aardappelen
peper en zout
1 takje rozemarijn

bereiding

verwarm de oven voor op 200 °C
maak de vis schoon en schrab de schubben eraf
was goed en dep droog

emendeer de tomaten
bestrooi met zout en oregano , doe de olie erbij
snijd de look in kleine stukjes en voeg toe aan de tomaten
doe op een groot blad folie een beetje olie
schil de aardappelen en snijd in flinterdunne plakjes
bekleed de folie met een laagje aardappels
bestrooi met zout
bestrooi de binnenkant van de vis met zout en vul met het

tomatenmengsel

sluit de vis en leg deze op de aardappelen
bestrooi met een beetje pezo , flink wat oregano en de rozemarijn
besprenkel met wat olie
sluit de folie goed af

plaats de vis 30 minuten in de oven
zet de oven af
laat nog een 5 tal minuten staan
haal de vis uit de folie en versier met wat bladpeterselie