

GEROOSTERDE KABELJAUW met AARDAPPELEN en TOMATEN

Hout bi bata wa tamatem

Chermoula, de marinade en saus die dit gerecht zijn specifieke smaak geeft, wordt in de meeste Marokkaanse gerechten verwerkt, of ze nu worden gebakken, gestoomd of in een tajine gestoofd. Elke stad en elk gezin heeft zijn eigen combinatie van ingrediënten. U kunt ook brasem, schelvis of tarbot gebruiken.

6 PERSONEN 6 kabeljauwfilets (elk van 200-225 g), met vel
zout
1 kg nieuwe aardappelen
500 g tomaten, gepeld
extra vergine olijfolie

VOOR DE CHERMOULAMARINADE EN SAUS

flinke bos koriander (75 g), fijngesneden
4 tenen knoflook, fijngesneden
1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel rood chilipoeder
6 eetlepels extra vergine olijfolie
sap van 1 citroen of 3 eetlepels witte-wijnazijn

Bestrooi de vis met zout. Vermeng de ingrediënten voor de chermoula in een schaal en marineer de vis 30 minuten in de helft hiervan.

Schil eventueel de aardappelen en snijd ze in circa $\frac{3}{4}$ cm dikke en de tomaten in 1 cm dikke plakken. Bestrijk de bodem van een ovenschaal met olie, verdeel de aardappelen en tomaten erin en sprenkel er wat olie overheen. Bestrooi ze met zout en schep ze om zodat ze goed gekruid en licht met olie bedekt zijn. Zet de schaal 50 minuten in een op 220 °C/gasovenstand 5 voorverwarmde oven tot de aardappelen gaar zijn. Keer ze halverwege eenmaal om, zodat ook de bovenkant in het tomatenvocht kan bakken.

Neem de schaal uit de oven en schakel terug naar 200 °C/gasovenstand 4. Leg de visfilets met de velkant naar boven op de aardappelen en zet de schaal weer in de oven. Bak de vis in 10-15 minuten precies gaar – het vlees moet net niet meer doorschijnend zijn.

Giet vlak voor het opdienen de overgebleven chermoula eroverheen.