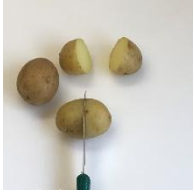
# Kabeljauw met krieltjes

## Wat heb je nodig

400 gram krieltjes
200 gram kabeljauw
1 winterwortel
250 gram cherrytomaatjes
2 eetlepels olie
2 teentjes knoflook
6 takjes peterselie
1 snufje zout
1 snufje peper
olie om in te vetten

Was de krieltjes goed schoon en doe ze in een pan.
Doe er water bij, zodat ze bijna onder water staan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng ze aan de kook en laat ze 10 minuten koken op de laagste stand.



Zet de oven op 200 graden.
Giet de krieltjes af in een vergiet.
Laat ze even uitlekken en wat afkoelen.
Snijd de krieltjes doormidden.

Schil de winterwortel met de dunschiller.
Snijd de winterwortel in dunne plakjes.
Was de cherrytomaatjes en laat ze even uitlekken.
Snijd de cherrytomaatjes doormidden.

Pel de teentjes knoflook.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.
Was de peterselie en droog het op keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.

Doe de olie en de knoflook in een schaaltje.
Doe de peterselie, het zout en de peper erbij.
Roer alles goed door elkaar.

Vet een ovenschaal in met olie.
Leg de kabeljauwfilet in de ovenschaal.
Verdeel de peterselie-olie over de kabeljauw.

Leg de krieltjes, tomaatjes en wortel om de kabeljauw heen.
Zet de ovenschaal ongeveer 30 minuten in de oven.
Bak tot de kabeljauw gaar is en de krieltjes zacht.
Lekker met een groene salade.