

Kabeljauw met pesto

Wat heb je nodig

250 gram kabeljauwfilet (ontdoid)

250 gram cherrytomaatjes

200 gram tagliatelle (pasta)

50 gram pesto (gekocht of [zelfgemaakt](#))

2 snufjes zout

2 snufjes peper

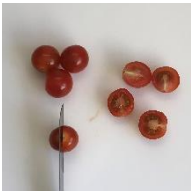
olie om in te vetten



Zet de oven op 180 graden.

Was de tomaatjes in een zeef onder de koude kraan.

Laat de tomaatjes uitlekken.



Snij de tomaatjes door de helft.

Leg ze op een bord.

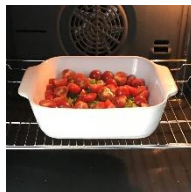
Vet een ovenschaal in met olie.



Leg de kabeljauwfilet in de ovenschaal.

Strooi de peper en het zout erover.

Verdeel de helft van de pesto over de vis.



Leg de tomaatjes bovenop de vis.

Zet de ovenschaal in de oven.

Bak de vis in ongeveer 20 minuten gaar.

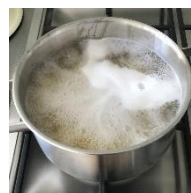


Zet een pan voor $\frac{3}{4}$ gevuld met water op de kookplaat.

Zet de kookplaat op de hoogste stand.

Breng het water aan de kook met het deksel op de pan.

Doe de tagliatelle in de pan als het water kookt.



Als het water weer kookt, de kookplaat op de middelste stand zetten.

Laat de tagliatelle 8 minuten koken.

Giet de tagliatelle af in een vergiet.

Laat het even uitlekken en doe het in een schaal.



Doe de rest van de pesto bij de tagliatelle.

Roer het door elkaar.

Dien het op bij de vis.

Lekker met een groene salade.