

Best kookvrienden,

Vandaag heb ik voor jullie een heerlijk visreceptje in pesto.

## Kabeljauw met groene pesto en kerstomaatjes

Ingrediënten voor 2 personen:

- +/- 30 gr pijnboompitten
- 1 teentje knoflook
- 15 gr basilicumblaadjes
- +/- 15 gr Parmezaanse kaas
- 3 eetlepels olijfolie
- +/- 400 gr kabeljauwhaasje
- 250 gr kerstomaatjes
- Aardappelen voor puree

Bereiding:

- Verwarm de oven op 190°C.
- Maak de pesto door de Parmezaanse kaas, de basilicumblaadjes, de geroosterde pijnboompitten, de olijfolie en de look samen in een kom te mixen tot een puree. Voeg peper en zout toe naar smaak.
- Halveer de kerstomaatjes indien nodig.  
Ik gebruik graag tomaatjes in trosvorm
- Kruid de kabeljauw met een beetje peper en zout en leg in een ovenschaal.  
Bestrijk met pesto en voeg de tomaatjes toe. Laat 15 minuten bakken.
- Kook de aardappelen en maak er een puree van peper, zout, nootmuskaat en een beetje melk en verse boter toe te voegen.  
Leg de puree op een bord en daarbovenop de kabeljauw met pesto en tomaatjes.

Begeleid dit alles met een heerlijk koel wit wijntje.

Ik gebruikte een "Menetou-Salon" één van mijn favoriete wijntjes uit de vallei van de Loire om vis te begeleiden naar iets subliems.

Laat het jullie smaken

Thierry

