

# KABELJAUW MET GROENTESAUS EN TAGLIATELLE

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

½ rode paprika

½ gele paprika

½ groene paprika

2 kleine wortels

2 tomaten

1 grote sjalot

1 potje tomatenpuree

Peper & zout

Rozemarijn

1 el olijfolie

4 stuks kabeljauwfilet

200g ongekookte tagliatelle

## BEREIDINGSWIJZE

Snijd de paprika's in kleine blokjes. Snijd de tomaten in blokjes. Schil de wortels en snijd ze in kleine blokjes. Maak de sjalot proper en snipper fijn. Stoof de ui gedurende +/- 1 min aan. Voeg de paprika- en wortelblokjes toe en laat +/- 5 min meestoven.

Voeg de tomatenblokjes toe. Voeg de tomatenpuree en 20cl water toe.

Laat het geheel 15-20min sudderen op een zacht vuurtje. Breng de saus op smaak met peper, zout en rozemarijn.

Kruid de kabeljauwfilets aan beide zijden met peper en zout en bak ze.

Kook de tagliatelle beetgaar. Serveer met de saus en de kabeljauwfilets.

Recept van Infraligne Zingem

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

405 Kcal

**SMAKELIJK!**