

# Kabeljauwhaasje met roerbakgroenten en gebakken aardappelschijfjes



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Aardappelen, Groente, Vis

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Kabeljauwhaasje(s)

braadboter

aardappelen vastkokend

arachideolie

papriapoeder gerookt

zout, peper

rozemarijn

Italiaanse kruiden

groentemix voor wokken of roerbakken (wortel, rode paprika, peultjes en taugé)

## Bereiding

Maak eerst de kruidenolie die je gebruikt voor de gebakken aardappelen en de roerbakgroenten: Arachideolie mengen met peper, gerookte papriapoeder, Italiaanse kruiden en rozemarijn.

De aardappelen in plakjes snijden (3 mm), spoelen, drogen en mengen met een deel van de kruidenolie. Spreid de aardappelplakjes uit op een ovenplaat met bakpapier en plaats ze 15 minuten onder de ovengrill op 200 graden. Schep in die tijd één of twee keer om.

De groentemix mengen met een deel van de kruidenolie en in een gesloten bakje van de airfryer 10 minuten op 200 graden verhitten, in die tijd één of twee keer omscheppen.

De bakplaat verhitten.

Kabeljauwhaasjes droogdeppen en aan beide zijden kruiden met zout en peper. Lichtjes inwrijven met braadboter en op de hete bakplaat aan beide zijden bakken.

## Notities

Kabeljauwhaasje van de plancha, Aardappelschijfjes van de ovengrill en roerbakgroenten uit de airfryer. Een volledig, makkelijk en smakelijk hoofdgerecht.