

Zuiderse schotel

Ingrediënten

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 3 tomaten
- Krielaardappelen
- 300 gr witte stevige vis
- 4 sneetjes rauwe ham
- Een beetje olijfolie
- Italiaanse kruiden
- Een beetje gemalen kaas



Werkwijze

- Groenten in fijne schijfjes snijden
- Rangschikken rondom de oven: een schijfje aubergine, een schijfje courgetten, een schijfje tomaat, enkele schijfjes krielaardappelen....
- Zo verder rangschikken tot je een cirkel hebt
- Overgieten met olijfolie
- Kruiden met Italiaanse kruiden
- 30 min. Op een zacht vuurtje
- Ondertussen de vis in 4 stukken snijden
- Omwikkelen met rauwe ham
- Na 30 min. De gemalen kaas op strooien
- De rooster op het gerecht plaatsen en de vis erop leggen
- Nog een 10 tal minuten op het vuur plaatsen op een hoger vuur.
- Klaar.

