# **KABELJAUWFILET IN TOMATENSAUS en HASSELBACK met aioli**



**INGREDIENTEN: 4 personen**

* **8** **grote** kruimige aardappels / hasselback aardappelen
* olijfolie

**Stoof: 800** **g** tomaten uit blik (2 blikken)

* **1**  ui **2** **tenen** knoflook
* **4**  kabeljauwfilets **400** **g** sperziebonen
* aioli

**BEREIDINGSWIJZE:**

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en breng een pan met gezouten water aan de kook. Leg de aardappels tussen twee houten pollepels en snijd ze in, maar niet helemaal tot het einde (de pollepels helpen hierbij). Besprenkel de aardappels met olijfolie, breng op smaak met peper en zout en bak in circa 50 minuten gaar. Maak de sperziebonen schoon en blancheer circa 2 minuten in het gezouten water. Giet af. Pel en snipper de ui en knoflook. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan met hoge rand en fruit de ui en knoflook met wat peper en zout. Voeg de tomaten toe, plet ze een beetje met een pollepel en laat even pruttelen. Doe de vis bij in de tomatensaus in de pan en laat circa 4 minuten garen. Voeg de sperziebonen de laatste minuut van de kooktijd toe om de smaken van de saus op te nemen. Verdeel de aardappels over de borden en schep er een klein beetje van de tomatensaus over een een schep aioli. Verdeel de vis en sperziebonen over de borden en draai nog wat peper over het geheel.