



Traybake met vis, zoete aardappel en kikkererwten

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 250 g zoete aardappels
- 🥬 200 g kikkererwten (blik)
- 🥬 200 g groentemix wortel bloemkool broccoli (koelvers)
- 🥬 1½ tl ras el hanout
- 🥬 2 el zonnebloemolie
- 🥬 200 g koolvisfilets (ontdood, diepvries)
- 🥬 5 g krulpeterselie
- 🥬 125 g cherrytomaten

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de ongeschildde, zoete aardappelen in partjes.
3. Spoel de kikkererwten af en laat goed uitlekken in een vergiet.
4. Schep de aardappel, kikkererwten en groentemix op de met bakpapier beklede bakplaat om met 1 tl ras el hanout en 1½ el olie.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Rooster 30 minuten in het midden van de oven.
7. Dep intussen de koolvis droog met keukenpapier.
8. Meng de rest van de olie en rest van de ras el hanout.
9. Bestrijk de vis ermee en breng op smaak met zout en peper.
10. Snijd de peterselie grof.
11. Halveer de cherrytomaatjes.
12. Neem de traybake na 20 minuten uit de oven en schep om met de tomaatjes.
13. Leg de vis ertussen en rooster nog 10 minuten in de oven tot de vis gaar is.
14. Bestrooi met de peterselie.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

