



## Tajine van kabeljauw met zwarte olijven en tomaten

**2 PERSONEN**

⌚ 40 minuten

**Dit heb je nodig:**

- 🍷 1 rode ui
- 🍷 4 tomaten
- 🍷 2 wortels
- 🍷 1 citroen
- 🍷 2 teentjes knoflook
- 🍷 2 takjes peterselie
- 🍷 50 g zwarte olijven in water
- 🍷 2 kabeljauwfilets
- 🍷 2½ el zonnebloemolie
- 🍷 ¾ el ras el hanout kruiden
- 🍷 1 takje tijm
- 🍷 ½ komkommer
- 🍷 ½ ui
- 🍷 1 takje munt
- 🍷 Peper en zout
- 🍷 2 kleine flatbreads

**Materiaal:** tajine of braadpan met goed sluitende deksel

**Zo maak je het:**

1. Snijd de rode uien en de helft van de tomaten in partjes.
2. Snijd de wortels en de helft van de citroenen in plakjes.
3. Snijd 2 teentjes knoflook en de helft van de peterselie fijn.
4. Leg de ui, tomaat, wortels en de olijven op de bodem van de tajine.
5. Leg hier de kabeljauwfilets op.
6. Verdeel de fijngesneden knoflook over de visfilets.
7. Meng 1 el zonnebloemolie met de ras el hanout.
8. Schenk over de vis in de tajine.
9. Verdeel de peterselie, plakjes citroen en de takjes tijm over de tajine.
10. Zet de tajine op het vuur en gaar de vis op middelhoog vuur in ongeveer 30 minuten
11. Maak intussen de salade.
12. Snijd de komkommer en de overige tomaten in gelijke blokjes van ongeveer ½ bij ½ cm.
13. Snipper de witte ui en snijd de munt en resterende peterselie fijn.
14. Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met het sap van de overgebleven citroen, 1 el zonnebloemolie en een mespuntje peper en zout.
15. Verwarm de oven voor op 180°C.
16. Bestrijk de flatbreads met ½ el zonnebloemolie.
17. Pel 1 teentje knoflook en plet met een mes.
18. Wrijf het teentje knoflook over de flatbreads.
19. Bak de flatbreads 8 minuten in de oven.
20. Serveer de tajine met de flatbreads en de salade.
21. Scheur stukjes van het flatbread af en eet deze bij de vistajine.

**BRON:** [eatertainment.nl](http://eatertainment.nl)

