

# Kabeljauw met Surinaamse twist

---



## Ingrediënten voor twee personen

300 gram verse kabeljauw, liefst kabeljauwhaas  
2 maggi blokjes (er zitten er twee in een folie)  
2 eetlepels ketjap manis  
1 rode peper, fijngehakt  
2 eetlepels fijngehakte peterselie  
1 eetlepel tomatenpuree  
1 theelepel gemberpoeder (of 2 cm geraspte verse gember)  
1 eetlepel zonnebloemolie  
1 grote ui, in ringen  
2 tomaten, in plakjes  
1 dunne prei, in dunne ringetjes  
100 gram sperzieboontjes, even 5 minuten koken  
schepje (palm)suiker  
400 ml water

## Bereiden

Zet de oven op 175 graden. Neem een niet te ruime ovenschaal en meng hierin de olie, peterselie, verkruimelde maggi blokjes, gember, ketjap, peper en tomatenpuree. Voeg het water toe en roer alles goed door elkaar. Leg de vis erin met de prei en boontjes er naast. Dek af met de ringen ui en plakjes tomaat. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet 45 minuten in de oven (of in de koelkast zodat je lekker kunt borrelen en dan daarna in de oven). Verdeel de schotel over twee grote diepe borden en serveer er stokbrood bij. Eet smakelijk!

