



De Kookjuf

Kabeljauw van de grill

Ingrediënten

- 4 stukken kabeljauw
- knoflookolie
- 4 tl gedroogde tijm
- 2 tl pull biber
- fijngeraspte schil 2 citroenen
- zout en vergemalen peper

Bereiding

1. Verwarm de oven op 220 graden Celsius
2. Leg bakpapier in een bakblik, of schaal
3. Leg de vis hierop en bestrijk met knoflookolie
4. Bestrooi met de pull biber, de tijm en de geraspte citroenschil
5. Zet in de oven voor 10-12 minuten