

Kabeljauwfilet met **Tartaar van Zeewier**



2 mensen

10 min voorbereiding

30 min koken

De ingrediënten

1 glaasje van 100g la belle-iloise Tartaar van Bretoens Zeewier en Olijven
450g krieltjes
1 filet Kabeljauw
Verse kruiden (tijm, rozemarijn, munt...)
Zout, peper en olijfolie

De fasen

- 1- Snijd de krieltjes in stukken
- 2- Leg ze in een schaal en breng ze op smaak met zout, peper en een scheutje olijfolie. Meng alles goed door elkaar en bestrooi met verse kruiden
- 3- Bak de aardappelen 20 minuten op 180°C
- 4- Haal de schaal uit de oven en leg de kabeljauwfilet op de aardappelen
- 5- Zet het nog eens 10 minuten in de oven, nog steeds op 180 °C
- 6- Voeg na het bakken enkele lepels Tartaar van Zeewier toe aan de kabeljauw voor een zilte smaak