Voerense forel met aardappeltjes uit de oven



Ingredienten voor 2 Personen

3	aardappelen
1/2	Broccoli
1	Ui
1 teentje	Knoflook
1/2	Paprika
1	Citroen
2	Voerense forellen
een handvol	Kerstomaten
	Olijfolie
	Peper
	Zout
een handvol	dille

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes en de broccoli in roosjes. Kook beide 5 à 10 minuten voor.
3. Snipper ondertussen de ui, pers de knoflook, snijd de paprika in reepjes en de citroen in schijfjes.
4. Spoel de forellen voorzichtig en maak enkele ondiepe insnijdingen.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel er de vis en groentjes over. Stop de schijfjes citroen in de insnijdingen van de vis. Besprenkel alles met olijfolie, peper en zout en leg er de verse dille over.
6. Bak ongeveer 20 minuten in het midden van de oven.