**Ovenschotel   
met vis, tomaat, pesto, courgette en aardappel**

**Voor** 8 personen

**Benodigdheden:**

* 8 tomaten
* 2 kleine courgettes in plakken
* 6 grote aardappels
* 200 gram tomatenpesto
* 4 eetlepels olijfolie
* 4 tenen knoflook
* peper
* 1200 gram visfilet (kabeljauw, tilapia, pangasius)
* 150 gram belegen geraspte kaas
* 100 gram paneermeel
* 4 eetlepels basilicum

**Bereidingswijze:**

* Schil de aardappelen en snijd in dunne plakken
* Kook de aardappelen bijna gaar
* Snijd de tomaten en de courgettes in plakken
* Vet de ovenschaal in
* Leg de plakken aardappel, courgette en tomaat om en om in de ovenschaal.
* Roer de pesto en de olijfolie door elkaar
* Pers de knoflook uit boven de pesto en roer door
* Schep de helft van het mengsel over de groente
* Strooi peper over het mengsel
* Leg de vis op het mengsel en schep de rest van de pesto erover
* Meng de kaas, paneermeel en basilicum in een kom
* Verdeel het mengsel over de schotel
* Zet de schotel onder een hete gril tot de vis gaar is en de kaas goudbruin is. Dit duurt ongeveer 10-15 minuten