

## Ovenschotel met vis, spinazie en ricotta



Voor 2 porties

250 g kabeljauwvis of andere witte vis - 400 g verse spinazie – 1 sjalot – 1 ui – 1 teentje knoflook – 2 eetlepels gehakte peterselie – 1 eetlepel gedroogde dille – 1 visbouillonblokje – 200 g ricotta – 70 ml halfvolle melk – 2 tomaten – citroensap – peper, zout – 1 eetlepel olijfolie – 175 g ongekookte tagliatelle

### Werkwijze

Spoel de bladspinazie met water en zwier droog met een slazwierder.

Snijd vervolgens de spinazie in grove stukken.

Pel de sjalot, de ui en de knoflook en snipper fijn.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Stoof de sjalot en knoflook glazig in een pan met de olijfolie.

Doe er de spinazie en bouillonblokje bij en laat slinken gedurende enkele minuten.

Meng de ricotta met de melk en breng op smaak met peper, zout en peterselie.

Meng het mengsel van ricotta onder de spinazie.

Spoel de tomaat, verwijder de pitjes en snij ze in kleine blokjes.

Schik de vis in een ovenschaal, kruid deze met peper, zout en dille en besprenkel met een beetje citroensap.

Schep daarna het spinazie-ricotta mengsel over de vis.

Dresseer als laatste de tomatenblokjes.

Zet gedurende 30 à 35 minuten in de oven.

Zet water op voor de pasta.

Kook de pasta gaar. (zie kooktijd verpakking)