**Dorade royale uit de oven**

*Visbereiding*:

dorade (goudbrasem)

olijfolie

peper & zout

tijm

dragon

dille

marjolein

oregano

bladpeterselie

*Aardappelen*:

aardappelen

rozemarijn

zout

olijfolie

*Stoofpotje*:

rode paprika’s

aubergine

tomaten uit blik

tomatenpuree

tijm

rozemarijn

peper en zout

**De dorade**. Maak met een scherp mes insnijdingen op de flanken van de vis. Vul de insnijdingen en de buikholte met de gemengde verse kruiden. Leg de vis in een met olie ingevette ovenschaal en overgiet royaal met olijfolie. Kruid met peper en zout.

De vis moet nu 25 minuten in een oven op 185°C. Zet op het einde even de grill aan, voor een mooi gegrild resultaat. Controleer de garing voor het opdienen.

**De aardappelen**. Snijd de aardappelen ongeschild in partjes. Leg ze in een ovenschaal en bestrooi met zout en geritste rozemarijn.

Giet er olijfolie over en meng alles goed. Zet in een voorverwarmde oven op 185°C gedurende 45 minuten. Roer geregeld even om.

**Maak een stoofpotje** met de gesneden groenten, tomaten en tomatenpuree. Kruid met tijm, rozemarijn, peper en zout. Zet deze schotel samen met de aardappelen 45 minuten in de oven op 185°C. Roer een paar keer om.

**Op het bord**: serveer de vis op een breed bord. Garneer met bladpeterselie en geef er citroenpartjes bij. Zet daarnaast de ovenschoteltjes met aardappelen en groenten, zodat de gasten zichzelf kunnen bedienen.