**Zeebaars in de oven met krokante groenten**

prei
selder
wortels
venkel
knoflook
ui
olijfolie
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
witte wijn

trostomaatjes
gedroogde tomaatjes
kappertjes
peper & zout
zeebaars
salie
oregano
tijm
rozemarijn
limoen

Halveer de prei, schil de selder en snijd overlangs in repen. Schil de wortels en snijd ze eveneens overlangs in staven. Snijd de venkel in dikke plakken. Plet een paar knoflookteentjes en snijd de uien in halve maantjes.

Leg alle groenten in een verwarmde kleefpan met een laagje olijfolie. Laat ze liggen zonder roeren, tot het raakvlak van de groenten geschroeid is.

Schep de groenten in een ovenschotel, voeg [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en witte wijn toe. Bestrooi met kappertjes en gedroogde tomaatjes. Kruid met peper en zout. Zet 15 minuten afgedekt in de oven op 185°C.

Snijd het vel van de vis in en vul de buikholte met verse takjes salie, oregano, tijm en rozemarijn. Leg ze op de halfgare groenten. Vul aan met trostomaatjes. Leg er schijven limoen op.

Zet de schotel 20 minuten in de oven op 200°C, daarna 5 minuten onder de grill tot het vel kleurt.