**Mediterrane kabeljauw**

**Ingrediënten:**

* 1 rode en 1 groene paprika
* 2 rode uien
* 400 gram broccoli
* 2 eetlepels olijfolie
* 200 gram tomatenblokjes (blik)
* Tijm
* 150 gram volkoren macaroni
* 2 schijven citroen
* 2 ansjovisfilets (blikje)
* 2 stukken kabeljauwfilet
* peper

**Bereiding:**

1. Maak de groente schoon. Snijd de paprika’s in kleine blokjes en de uien in snippers. Verdeel de broccoli in roosjes en snijd de stelen in stukjes.
2. Fruit 1 ui in 1 eetlepel olie zacht. Voeg de tomatenblokjes en wat tijm toe en laat de saus 15 minuten zacht sudderen.
3. Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
4. Halveer de schijven citroen.
5. Snijd de ansjovisjes in stukjes.
6. Verwarm de rest van de olie in een hapjespan en laat hierin de stukjes ansjovis wegsmelten.
7. Bak de paprika en de rest van de ui zacht 5 minuten mee. Voeg wat tijm toe.
8. Bestrooi de kabeljauw met peper.
9. Leg de vis bij de paprika in de pan en voeg de stukken citroen toe. Stoof de vis in ca. 8 minuten gaar.
10. Kook de broccoli in weinig water in ca. 4 minuten gaar.
11. Schep de tomatensaus door de uitgelekte macaroni en geef de vis en de broccoli erbij.