

Gegratineerde Kabeljauwschotel

Ingrediënten

500 gram kabeljauwfilet
1 kilo aardappelpuree (over van het stoofpotje met pompoen en kikkererwten)
100 gram doperwten
2 wortelen
1 prei
1 ui
100 gram geraspte kaas
50 gram bloem
100 gram boter
4 deciliter melk
2 deciliter visfond
1 takje tijm
2 eetlepels peterselie
zout en peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180° C.

Snipper ondertussen de ui. Snij de prei in ringen. Snij de wortelen in plakjes. Fruit de ui in boter. Doe er de wortelplakjes bij, dek af en laat 5 minuten garen. Voeg de erwten, prei, tijm en peterselie toe. Kruid met peper en zout. Stoof tot de groenten beetbaar zijn.

Smelt intussen de boter en roer de bloem erdoor. Laat even sudderen. Roer er de visfond en de melk door en laat indikken. Kruid met peper en zout naar smaak.

Beboter een ovenschotel en schep er de groenten in. Kruid de vis met peper en zout en leg hem erop. Overgiet met bechamelsaus. Verdeel er de aardappelpuree over en teken er een mooie vis in.

Bestrooi met de geraspte kaas en zet 35 minuten in de op 180 graden voorverwarmde oven.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.libele-lekker.be
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos