

Recept!

Romige ovenschotel met vis en aardappel

Ingrediënten

500 gram kabeljauw
250 ml slagroom
1 ui
4-5 aardappels
snufje zout en peper
1 theelepel peterselie
snufje nootmuskaat
geraspte kaas

Bereiding

Verwarm je oven voor op 220 graden. Schil de aardappels en snijd of schaaf ze in dunne plakken. Snijd de ui in halve ringen. Breng de kabejauw op smaak met een snufje nootmuskaat, peterselie en een snufje zout en peper. Leg de visfilets in een ingevette ovenschaal. Verdeel hier overheen de uienringen.

leg hier vervolgens de plakjes aardappel overheen. Giet de slagroom over de plakjes aardappel en maak het geheel af met wat geraspte kaas.

Zet de ovenschotel voor circa 30-35 minuten in de oven. Dek de ovenschotel eventueel af met wat aluminiumfolie als hij te donker wordt.

Serveer met gekookte broccoli

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.lekkerensimpel.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel