

Recept!

Visstoofpotje met rijst

Ingrediënten

400 gram rijst
500 gram kabeljauw
1 ui
400 gram prei
2 eetlepels boter
2 eetlepels mosterd
125 ml slagroom
400 gram wortel

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de kabeljauw in stukken en schep deze om met wat zout.

Snipper de ui. Was en snijd de prei in schuine ringen. Schrap de wortels en snij in kleine stukjes. Smelt de boter en fruit de ui en de prei 5 min. Voeg het water, de mosterd en slagroom toe en breng alles aan de kook. Voeg de worteltjes en de stukken vis toe en stoof het gerecht afgedekt 15 min. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer met de rijst.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Receptenkaart Albert Heijn
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel