



Hoofdgerechten

Ovenschotel met kabeljauw

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kabeljauw (filets)
3 preiwitten (in ringen)
250 gram champignons (in plakjes)
400 gram zoete aardappelen
400 gram aardappelen (bloemige)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
25 milliliters room (lichte)
2 eetlepels panko
nootmuskaat
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en de zoete aardappelen en snij in even grote stukken. Kook ze samen gaar in licht gezouten water.

Stoof de prei met de champignons in olijfolie beetgaar. Kruid met peper en zout. Giet de aardappelen af en stamp tot puree. Voeg een klontje boter, een scheutje room en de verse kruiden toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Roer goed om.

Verwarm de oven voor op 180°C. Schik de visfilets in een ovenschaal en kruid met peper en zout. Schep de gestoofde groenten op de vis en giet er de resterende room over. Bedek met de puree. Bestrooi met de panko en verdeel er kleine stukjes boter over. Zet 30 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

