



Hoofdgerechten

## **Witte vis met puree en erwtjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram witte vissen (koolvis, wijting,...)  
200 gram gerookte forel  
300 gram groene aspergepunten  
800 gram aardappelen (puree)  
400 gram erwtjes (diepvries)  
1 bussel bieslook  
arachideolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in licht gezouten water.

Blancheer de aspergepunten 5 minuten in licht gezouten water. Doe hetzelfde met de erwtjes. Giet de aardappelen af. Pureer ze samen met de melk en een klont boter. Kruid met peper en zout. Bak de witte vis en de forel in hete arachideolie.

Schep wat van de puree op elk bord. Verdeel er wat erwtjes en aspergepunten langs en over. Leg de gebakken vis bovenop. Werk af met de gesnipperde bieslook en een draai van de pepermolen. Serveer meteen.

Heb jij enkele moeilijke eters in huis? [Deze viskoekjes met puree en erwtjes zijn de perfecte kidsproof variant van dit recept!](#)

