



Hoofdgerechten

Visgratin met Brugge Belegen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram kaas (Brugge Belegen, geraspt)
1 liter visbouillon (warm)
100 gram champignons (in plakjes)
200 gram kabeljauw (in blokjes van +/- 2,5cm)
200 gram zalm (in blokjes)
8 scampi's (groot, gepeld)
2 eieren
125 gram bloem
125 gram boter
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Maak een roux van de boter en bloem. Roer er beetje bij beetje de visbouillon onder. Roer er daarna de helft van de kaas onder.

Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat, van het vuur halen en de eieren er onder mengen.

Schik de vis, de scampi's en champignons in ovenschoteltjes. Verdeel er de saus over en strooi er de rest van de kaas op.

Plaats de schoteltjes 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Keukenbenodigdheden

Oven

