



Hoofdgerechten

Romige schotel uit de zee

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram zalm (in blokjes)
300 gram witte vissen (naar keuze, in blokjes)
4 deciliter room
2 eetlepels dille (fijngesneden)
6 lente-uitjes (in ringen)
450 gram aardappelpuree (mag van de dag voordien zijn)
200 gram Gouda (gemalen)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Leg de lente-uitjes in een bakje met 1 eetlepel water en plaats ze 1 minuut in de microgolfoven, zodat ze zacht worden. Boter een glazen ovenschotel in. Verdeel de visblokjes over de bodem van de schotel. Giet hier de helft van de room over. Bestrooien met de dille en de helft van de lente-uitjes. Flink kruiden met peper en zout en onder elkaar mengen.

Meng de rest van de room, de kaas en de resterende lente-uitjes onder de puree. Verdeel de puree daarna mooi egaal over de vis. Plaats de schotel 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Keukenbenodigdheden

Oven

