



Ovenschotel van vis, witlof en aardappelpuree

Hoofdgerecht • Vis
Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Visfilets, bijvoorbeeld kabeljauw, schelvis, pangasius, zalm, ...
boter
blokje visbouillon
witlof, sjalot, witte wijn, room, zout en peper,
kruimige aardappels, Boursin Cuisine, room
boter en paneermeel

Bereiding

Visfilets in ingeboterde schaal schikken en kruiden met zout en peper.
Witlof on niet te kleine stukken snijden, sjalot versnipperen.
Aanstoven in boter en een scheutje witte wijn + blokje visbouillon + room. Laten afkoelen.
Aardappelpuree maken met room en Boursin Cuisine.
Doe het witlof met stoofvocht over de vis en doe daarop de afgekoelde aardappelpuree + enkele klontjes boter en wat paneermeel.
Plaats in de oven op 200 graden tot zich een mooi korstje heeft gevormd.

Notities

Voor deze vis-ovenschotel met witlof en aardappelpuree gebruik je visfilets naar keuze. Kun je helemaal vooraf maken zodat je het nog maar alleen in de oven moet zetten een half uur voor je aan tafel gaat.

Foto's

