



Schelvis ovenschotel gegratineerd

Hoofdgerecht • Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Schelvishaasjes
vastkokende aardappels
prei
bleekselderij
wortel
boter
witte wijn
room
visbouillon (blokje)
viskruiden (Verstegen)
bindmiddel
gerapte kaas

Bereiding

Bleekselderij ontvliezen met een dunschiller.

Prei, bleekselderij en wortel in niet te kleine gelijkmatige stukken snijden.

Deze groenten aanstoven in boter, witte wijn, visbouillon en room toevoegen en 10 minuten zachtjes laten sudderen.

Op smaak brengen en iets bij binden als het nodig is.
Iets afkoelen.

Aardappelen schillen, wassen en in flinterdunne plakjes snijden, liefst met een keukenmandoline. Aardappelplakjes niet spoelen!!! Het aardappelzetmeel zorgt tijdens de ovenbereiding voor de binding van het bereidingsvocht (saus).

Verwarm de oven op 180 graden (onder- en bovenwarmte zonder ventilatie).

Een ovenschaal inboteren.

Een eerste laag dunne aardappelschijfjes op de bodem

schikken en licht kruiden.

De schelvishaasjes droogdeppen met keukenpapier en op de aardappelschijfjes leggen. Licht kruiden.

De afgekoelde groenten-sausbereiding over de vis doen en een tweede laag dunne aardappelschijfjes er op schikken, wederom licht kruiden met de viskruiden.

Bestrooien met geraspte kaas en iets aandrukken.

plaats in de oven voor 30 à 40 minuten.

Notities

Schelvis, groenten, aardappelen en saus in één gerecht met kaas. Smaakvol en gemakkelijk.

Foto's

