



Kabeljauwfilet in vis-kaassaus met champignons en tomaat

Hoofdgerecht • Groente, Saus, Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kabeljauwfilet
zout en peper
boter
sjalot
champignons
tomaten
visbouillon
witte wijn
room
geraspte kaas
peterselie
bindmiddel

Bereiding

Sjalot versnipperen.
Tomaten pellen, zaadlijsten verwijderen en in blokjes snijden.
Champignons in plakjes snijden.
Sjalot en champignons aanstoven in boter. Visbouillon en witte wijn toevoegen en 10 minuten zachtjes laten sudderen.
Peterselie fijnhakken.
Ovenschaal inboteren, de stukken visfilet erin schikken, kruiden en leg er enkele stukjes boter op. Plaats 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
Room aan de saus toevoegen en enkele minuten zachtjes laten sudderen. De saus binden, kaas toevoegen en over de vis doen. Doe daarop de blokjes tomaat en plaats nog eens 5 tot 10 minuten in de oven.
Afwerken met peterselie.

Dit gerecht wordt begeleid met Pommes Duchesse (hier op de foto is de pommes Duchesse niet gespoten op een

bakplaat maar wel gebakken m.b.v. muffinvormpjes

Notities

Recept van kabeljauw, witte wijnsaus, kaas, champignons en tomaat.

Foto's

