



Feestelijk vispannetje met coquilles, zalm en kabeljauw

Een verfijnd ovengerecht met wortel en prei in een romige saus, verrijkt met zalm, kabeljauw en malse Sint-Jakobsschelpen. Perfect voor een etentje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	3	Vis

Ingrediënten

- 2 wortelen (in julienne of fijne schijfjes)
- 1 prei (in fijne ringen)
- 150 gr zalmfilet (in blokjes)
- 150 gr kabeljauwfilet (in blokjes)
- 4 tot 6 Sint-Jakobsschelpen (vers of ontdood)
- 200 ml room (culinaire of volle room)

50 ml droge witte wijn of visfumet

klontje boter

snuifje muskaatnoot

peper en zout

beetje panko of geraspte kaas (optioneel, om te gratineren)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Stoof de wortelen en prei zachtjes in een klontje boter tot ze zacht worden, ongeveer 5 tot 7 minuten. Kruid met peper, zout en een snuifje muskaatnoot.
3. Voeg de room en de witte wijn of visfumet toe en laat het geheel even zachtjes pruttelen tot het licht indikt.
4. Leg de stukjes zalm en kabeljauw in een beboterde ovenschaal en verdeel de coquilles ertussen.
5. Giet de romige groentesaus over de vis. Werk desgewenst af met een beetje panko of geraspte kaas voor een krokant korstje.
6. Zet 20 tot 25 minuten in de oven tot alles gaar is en lichtjes kleurt. Let op: de coquilles mogen net gaar zijn, want te lang bakken maakt ze taai.

Tip

Voeg de coquilles pas op het einde toe of hou de baktijd kort, zo blijven ze mals en botermals.

Lekker met

Aardappelpuree, krieltjes of een stukje ciabatta om te soppen

Dranktip

Een droge witte wijn zoals Chardonnay of Pouilly-Fumé