



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 feestelijk etentje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	3	Vis

Ingrediënten

2 wortelen, in fijne julienne gesneden
1 prei, in fijne ringen gesneden
150 gr zalmfilet, in blokjes van 3 cm gesneden
150 gr kabeljauwfilet, in blokjes van 3 cm gesneden
4 tot 6 Sint-Jakobsschelpen, vers of ontdooid en drooggedept
200 ml culinaire room

50 ml droge witte wijn of visfumet

20 gr boter

een snuifje nootmuskaat

peper en zout

2 eetlepels panko of geraspte Parmezaanse kaas (optioneel, voor een krokant korstje)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en stoof de wortelen en prei zachtjes gedurende 5 tot 7 minuten tot ze zacht zijn. Kruid met peper, zout en een snuifje nootmuskaat.
3. Voeg de room en de witte wijn of visfumet toe. Laat de saus op een zacht vuur 3 tot 4 minuten zachtjes inkoken tot ze licht gebonden is.
4. Beboter een ovenschaal en verdeel de blokjes zalm en kabeljauw gelijkmatig over de bodem. Schik de Sint-Jakobsschelpen ertussen.
5. Giet de romige groentesaus gelijkmatig over de vis. Bestrooi desgewenst met panko of geraspte kaas voor een krokant korstje.
6. Zet de schaal 18 tot 22 minuten in de voorverwarmde oven, tot de vis net gaar is en het oppervlak lichtjes kleurt. Let erop dat de Sint-Jakobsschelpen niet te lang in de oven staan, want te lang garen maakt ze taai en rubberachtig.

Tip

Dep de Sint-Jakobsschelpen goed droog voor gebruik, zo bakken ze beter en blijven ze mals. Voeg ze gerust pas in de laatste 10 minuten toe als u zeker wilt zijn dat ze niet te gaar worden.

Lekker met

Aardappelpuree, gebakken krieltjes of een snede ciabatta om de saus te soppen

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Bourgogne Chardonnay of een Pouilly-Fumé past uitstekend bij dit gerecht