



Vis-ovenshotel met aardappelpuree

Romige visschotel met witvis in een dille-saus onder een luchtige laag puree. Een verzorgd gerecht voor doordeweeks of weekend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	30'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 600 g witvisfilet (kabeljauw of koolvis)
- 1 kg kruimige aardappelen
- 40 g boter
- 40 g bloem
- 500 ml melk
- 1 eetlepel fijngehakte dille
- 1 eetlepel citroensap
- 100 g geraspte kaas
- 50 g boter voor de puree

100 ml melk voor de puree

Zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en kook ze 20 minuten gaar. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de vis in stukken en leg ze in een ingevette ovenschotel. Besprenkel met citroensap.
3. Smelt 40 g boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten garen. Voeg al roerend 500 ml melk toe en laat 5 minuten indikken. Roer de dille erdoor en kruid met zout en peper.
4. Giet de saus over de vis. Stamp de aardappelen tot puree met de boter en 100 ml melk, kruid met zout en peper.
5. Verdeel de puree over de vis, bestrooi met kaas en bak 25 tot 30 minuten tot de bovenkant goudbruin is.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)