



Vis-ovenshotel met aardappelpuree

Romige witvisschotel in een dillesaus, afgedekt met een luchtige laag aardappelpuree en goudbruin gebakken kaas. Een verzorgd gerecht dat zowel doordeweeks als in het weekend in de smaak valt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Ovenshotel

Ingrediënten

600 g witvisfilet (kabeljauw of koolvis)
1 kg kruimige aardappelen
40 g boter
40 g bloem
500 ml volle melk
1 eetlepel fijngehakte verse dille
1 eetlepel citroensap
100 g geraspte belegen kaas

50 g boter (voor de puree)
100 ml volle melk (voor de puree)
Zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in gezouten water gedurende 20 minuten gaar. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de visfilet in stukken van ongeveer 4 cm en leg ze in een ingevette ovenschaal. Besprenkel met het citroensap en kruid licht met zout en peper.
3. Smelt 40 g boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 2 minuten garen terwijl je blijft roeren. Voeg de 500 ml melk al roerend geleidelijk toe en laat de saus 5 minuten zachtjes indikken. Roer de gehakte dille erdoor en kruid met zout en peper.
4. Giet de dillesaus gelijkmatig over de vis in de ovenschaal.
5. Giet de gekookte aardappelen af en stamp ze fijn. Voeg de 50 g boter en de 100 ml melk toe en klop tot een gladde, luchtige puree. Kruid met zout en peper.
6. Verdeel de puree gelijkmatig over de vis en de saus. Bestrooi met de geraspte kaas.
7. Bak de schotel 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin kleurt.

Tip

Zorg ervoor dat de visfilet zo droog mogelijk is voor je ze in de ovenschaal legt. Dep ze indien nodig droog met keukenpapier zodat de saus niet te dun wordt.

Lekker met

Een frisse groene salade of gestoomde broccoli passen goed bij dit gerecht.

Dranktip

Kies voor een droge witte wijn zoals een Bourgogne Aligoté of een frisse Belgische blanche.