



Vispannetje met zalm en kabeljauw in de oven

Een feestelijk vispannetje met zalm, kabeljauw en garnalen op een bedje van prei en wortel, afgewerkt met een romige saus en gruyère.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Vis

Ingrediënten

300 gr kabeljauwfilet, in blokjes
250 gr zalmfilet, in blokjes
100 gr garnalen
4 wortelen
2 preien (wit)
1 visbouillonblokje

10 cl witte wijn
20 cl room
1 el verse marjolein, gehakt
1 el peterselie, gehakt
100 gr gruyère, gemalen
boter, peper, zout
optioneel: sausbinder

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak de groenten schoon: snij de wortelen in plakjes en de prei in ringen.
2. Fruit de wortelen en prei in boter. Kruid met peper en zout.
3. Blus met de wijn, roer er de room en het verkrumelde bouillonblokje door en laat sudderen tot de wortelen beetgaar zijn. Bind eventueel met wat sausbinder.
4. Beboter 4 individuele ovenschaaltjes. Verdeel er de vis, de garnalen en de groenten over.
5. Bestrooi met de peterselie en marjolein en werk af met de gruyère.
6. Zet 20 à 25 minuten in de oven tot de kaas goudbruin is.

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