



Plokkfiskur (IJslandse visstamppot)

IJslandse troostpot van gekookte witte vis en aardappel in een romige witte saus met ui. Traditioneel geserveerd met donker roggebrood en boter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Vis

Ingrediënten

- 500 g kabeljauw- of schelvisfilet
- 600 g aardappelen
- 1 ui, fijngesnipperd
- 40 g boter
- 40 g bloem
- 500 ml melk
- Zout en witte peper
- Verse bieslook

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen gaar in gezouten water, giet af en snijd in grove stukken.
2. Pocheer de visfilet in licht gezouten water gedurende 6 tot 8 minuten tot ze net gaar is. Haal eruit en pluk in grove stukken; verwijder graten.
3. Fruit de ui glazig in de boter. Strooi er de bloem over en laat 1 minuut garen.
4. Giet er al kloppend de melk bij en laat de saus zachtjes indikken. Kruid met zout en witte peper.
5. Spatel de aardappel en de vis voorzichtig door de saus en warm alles goed door.
6. Werk af met fijngesneden bieslook en serveer met donker roggebrood en boter.

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