



## Gebakken kabeljauw met spek en prei

*Sappige kabeljauwrug met knapperig spek op een bedje van gestoofde prei in room. Een stevig en troostend visgerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Vis</b>

### Ingrediënten

- 4 kabeljauwruggen (elk ca. 150 gr)
- 150 gr gerookt spek in blokjes
- 3 stengels prei, in ringen
- 200 ml room
- 30 gr boter
- 1 el olijfolie
- 1 el bloem
- 1 el fijngehakte peterselie
- zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Dep de kabeljauwruggen droog en kruid ze aan beide zijden met zout en peper.
2. Bak de spekblokjes in een droge pan uit tot ze knapperig zijn en schep ze op een bordje.
3. Doe de prei in dezelfde pan en stoof die in het spekvet zacht in ongeveer 8 minuten, giet dan de room erbij en laat de saus binden.
4. Kruid de preiroom bij met zout en peper en houd hem warm op een laag vuur.
5. Wentel de kabeljauwruggen licht door de bloem en klop het overtollige eraf.
6. Verhit de boter met de olijfolie in een aparte pan en bak de vis ongeveer 3 tot 4 minuten per kant tot hij goudbruin en net gaar is.
7. Verdeel de gestoofde prei over de borden en leg de kabeljauw erbovenop.
8. Strooi de knapperige spekjes en de peterselie eroverheen en serveer met gekookte aardappelen.

---

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