



Kabeljauwschotel met roomsaus met aardappelpuree en broccoli

 30-40min  2 personen

Deze kabeljauwschotel heb je redelijk snel voorbereid, dus dan geeft het vast niets als hij even in de oven moet staan. Kun jij ondertussen alvast afwassen. Of gewoon een beetje voor je uitstaren, afhankelijk van hoeveel energie je hebt. Hoe dan ook, je zet in ieder geval een heerlijke visschotel met een knapperig pankorstje, smeuge aardappelpuree en romige groentesaus op tafel!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 broccoli
- 1 teen knoflook
- 1x kabeljauwstukjes ¹
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 25g panko ²

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ³
- 3el bloem ²
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- 2 middelgrote kookpannen
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

vis (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

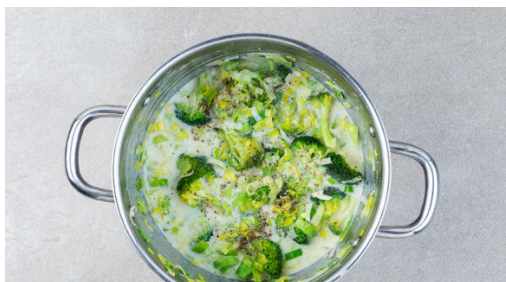
Voedingswaarde per portie

calorieën 890kcal, vet 47.4g, koolhydraten 72.3g, eiwit 39.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snijd de **aardappels** doormidden, grotere exemplaren door vieren. Voeg toe aan het kokende water en kook de **aardappels** in ca. 15min gaar. Giet af, laat even uitdampen en doe dan terug in de pan.



4. Groente garen

Verhit een 2e middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2el boter. Bak de **prei** en **broccoli** 1-2min en voeg de **knoflook** toe. Bak ca. 1min mee en strooi 3el bloem en het **bouillonpoeder** in de pan. Roer goed door en voeg de **crème fraîche** met 350ml water toe. Laat het geheel 2-3min zachtjes koken en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Groente snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in ca. 0,5cm dunne reepjes. Snijd de **broccoli** in ca. 2cm grote roosjes en de **stronk** in grove blokjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn.



5. Aardappels stampen

Stamp de **aardappels** met 1el boter tot een romige **puree**. Breng op smaak met flink wat peper en zout



3. Vis voorbereiden

Spoel de **vis** af en dep droog. Verwijder eventuele graatjes met een pincet. Hussel de **visstukjes** om met **2-3 snuffen Italiaanse kruidenmix** en een snuf peper en zout.



6. Visschotel bakken

Verdeel de **vis** over een ovenschaal en schenk de **groentesaus** erover. Verdeel de **aardappelpuree** erover en strijk glad. Meng het **panko paneermeel** met de **rest van de Italiaanse kruidenmix** en strooi over de **ovenschotel**. Bedruppel met 1el olijfolie en bak de **visschotel** in ca. 20min goudbruin in de oven.