

DINNERLY



Lewis' lekkernij: romige visgratin met aardappel, wortel en bosui



ca. 45min



2 personen

Eten is goed voor de ziel. En vis is goed voor de buik! Daarom eten we vandaag Lewis' lekkernij: een visgratin met aardappels en een fijne mosterdsaus. Terwijl dat in de warme oven pruttelt, kun je tijd doorbrengen met je (denkbeeldige) vrienden. En dan komen groot en klein, jong en oud samen aan tafel. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 wortels
- 1 sjalotje
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x koolvisstukjes in citroenmarinade ⁴
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1½el boter ⁷
- 1el mosterd ¹⁰
- 1½el bloem ¹
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- grote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- vergiet
- garde

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

ALLERGENEN

gluten (1), vis (4), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 657kcal, vet 34.8g, koolhydraten 60.4g, eiwit 20.1g



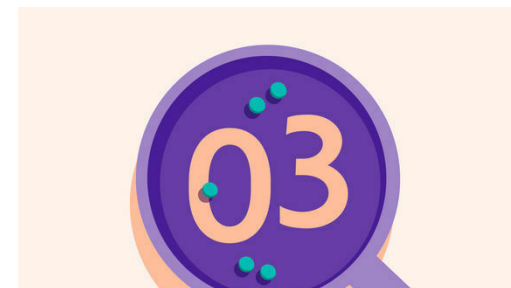
1. Groente koken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** en **wortels** aan de kook in een grote kookpan. Snij de **aardappels mét schil** in plakken van ca. 1cm dik. Schil of schrob de **wortels** en snij in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **groente** toe aan het kokende water en kook ze ca. 7min. Laat dan uitlekken in een vergiet.



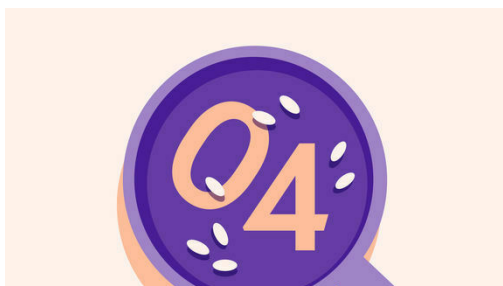
2. Saus maken

Pel de **sjalot** en snipper fijn. Smelt 1½el boter in een kleine koekenpan. Fruit de **sjalot** met een snuf zout op middelhoog vuur voor 2-3min. Voeg 1½el bloem toe, roer goed door met een garde en bak 2-3min. Voeg beetje voor beetje 75ml water toe, roer goed door tot een **saus** ontstaat. Roer de **crème fraîche**, 1el mosterd en 4tl azijn er door en breng op smaak met peper en zout.



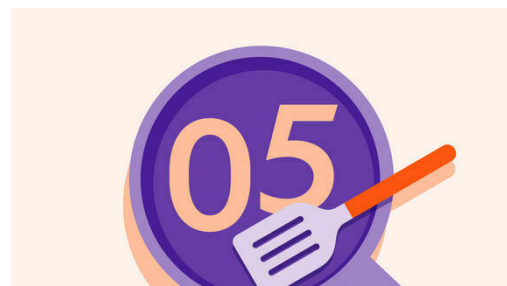
3. Gratin voorbereiden

Bestrijk de bodem van een middelgrote ovenschaal met **1-2el saus**. Verdeel de **wortel**, **aardappel** en de **visstukjes** over de **schaal**. Kruid met een snuf peper en zout en verdeel de **rest van de saus** erover.



4. Gratin bakken

Bak de **gratin** 24-28min in de oven. Draai de schaal halverwege de baktijd, zodat de **gratin** aan alle kanten gelijkmatig gaart. Snij de **bosui** in dunne, schuine ringen.



5. Serveren

Haal de **gratin** uit de oven en laat kort afkoelen. Bestrooi dan met de **bosui** en serveer.



6. Citroenige bedoening

Deze vis is in citroen gemarineerd en dat is een gouden combinatie. Om die fijne zurigheid nog wat te benadrukken, kun je wat citroensap over de gratin druppelen als ie uit de oven komt. Kijk of er nog een halve citroen in de koelkast ligt te verpieteren en druppel je gek!