

## Ingrediënten

1200 gram kabeljauw, 1 citroen,  
2 middelgrote uien, 50 gram  
boter, 1 dl. slagroom, 1/4 droge  
wijn, tijm, laurier, peterselie, zout,  
peper.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gebraden kabeljauw.

### Bereidingswijze

Uien schillen en in ronde schijfjes snijden. Vuurvaste schotel beboteren. Vis er in leggen, de uien rondom zout, peper, tijm, laurier bijdoen. Begieten met wijn. In matige oven bakken. Vis op een warme dienschotel schikken. Kookvocht blussen met het gefiltreerd citroensap. Over de kabeljauw gieten. Met lauwe room uit warmwaterbad (bain marie) afmaken en bestrooien met gehakte peterselie.