

Ingrediënten voor 4 personen

-500 g gekookte witte vis -200 g champignons (fijn gesnipperd)
-sap 1 citroen -peper,
nootmuskaat -1 th lepel
paneermeel -25 g geraspte kaas
VOOR DE

BECHAMELSAUS:.....

-20 g vetstof -15 g bloem -100 ml melk en 100 ml visbouillon

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zacht en romig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Visschelpen

Een heerlijk feestelijk, gratineerd voorgerecht

Vorbereiding

-snij de vis klein -blancheer de champignons snel in een bodempje water met citroen en laat ze uitlekken en voeg ze dan bij de vis

Bereidingswijze

-maak een bechamelsaus met de opgegeven ingrediënten -giet de saus over de vis en kruiden naar smaak met peper en nootmuskaat

Serveertips

-verdeel de massa over 4 individuele schelpen en bestrooi met paneermeel en geraspte kaas -gratineer onder de hete grill