

Ingrediënten voor 4 personen

1 paprika 1 grote ui bakje
champignons zakje witte saus
voor vis en groente brie
peper,zout

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Visschotel

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 220 graden

Bereidingswijze

De vis in een ovenschaal doen doe er wat zout en peper over. De uien,paprika,champignons snijden en dit er over heen doen. De saus klaar maken volgens de verpakking. Dan de plakjes brie erover heen en als laatste de saus. Doe dit alles in de oven en laat de vis in ongeveer een half uur gaar worden.

Serveertips

Serveer dit met opgebakken aardappeltjes