

Ingrediënten

ONG. 300 GRAM KABELJAUW,
IN PLAKJES GESNEDEN
CHAMPIGNONS, 1 IN PLAKJES
GESNEDEN TOMAAT, CREME
FRAICHE, GERASPTE KAAS,
PEPER EN 1 BLIK
KREEFTENSOEP.

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

ovenshotel met kreeftensoep

Hulpmiddelen

OVENSCHAAL EN OVEN.

Vorbereiding

OVEN VOORVERWARMEN OP ONG 200 GRADEN. IN Ovenschaal
KABELJAUW LEGGEN. EROVERHEEN CHAMPIGNONS EN
TOMAATPLAKJES VERDELEN EN WAT PEPER STROOIEN.
DAAROVER BLIK KREEFTENSOEP VERMENGD MET CREME
FRAICHE.AFDEKKEN MET GERASPTE kaas.

Bereidingswijze

NU ONG. HALF UURTJE IN OVEN BAKKEN.

Serveertips

LEKKER MET GROENE salade.