

Ingrediënten voor 3 personen

250 g kabeljauwfilet 250 g
zalmfilet 2 venkelknolletjes 4
eetlepels olijfolie 300 g gesneden
prei zout, peper 450 g
voorgekookte krielaardappeltjes 1
zak of blik (400 ml) romige
mosterdsoep(A.H).

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vispotje met zalm en kabeljauw

1 van mijn favorieten visgerechten!

Vorbereiding

Spoel de visfilets af onder de koude kraan en dep ze droog. Snijd de kabeljauwfilet en de zalmfilet elk in 8 stukken. Schaaf de venkelknolletjes in zeer dunne plakjes (dat gaat heel makkelijk met een foodprocessor). Hak het groen fijn en houd dit apart voor de garnering.

Bereidingswijze

Verhit de olie in een diepe pan en roerbak hierin - als de olie begint te dampen - de prei en de venkel 5 minuten op een hoog vuur. Strooi er een halve theelepel zout en een halve theelepel peper over. Voeg de krielaardappeltjes, de vis en de soep toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat alles op een heel laag vuur in circa 10 minuten gaar worden. Strooi het venkelgroen erover. Ovenvariatie: Verdeel de gebakken groenten met de andere ingredienten over 4 ovenvaste "potjes". Dek ze af met aluminiumfolie en laat ze in een voorverwarmde oven (180? C) in circa 20 minuten gaar worden. Het is ook leuk en feestelijk om de potjes af te dekken met bladerdeeg! Tip: In plaats van de mosterdsoep kan ook 400 ml champignonsoep met wat mosterd gebruikt worden.

