

GEGRATINEERDE VIS



Vorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 25 min - **Materiaal :** ovenschotel

Ingrediënten : 4-6 personen

- 300 g Schelvis filets - 100 g Parmezaanse kaas - 5 Aardappels - 1 Ui - 1 Citroen - 1 Handje peterselie
 - 75 ml room - 300 g Verse spinazie - 2 Eieren - 1 Worteltjes - 1 el Mosterd - Olijfolie
-

1. Verwarm de oven voor op 240 °C.
2. Schil de aardappels. Zet de plakjesschijf van 2 mm in de midi-kom en snijd de aardappels tot plakjes.
3. Kook de aardappels 2 minuten in een pan met water.
4. Laat tegelijkertijd de spinazie 1 minuut stomen in een zeef boven op de pan met kokende aardappels. Laat de aardappels en spinazie uitlekken.
5. Hak in de mini-kom de ui, de worteltjes en de peterselie fijn.
6. Fruit het mengsel 5 minuten met een beetje olijfolie in een koekenpan.
7. Neem de pan van het vuur. Voeg de helft van de Parmezaanse kaas, het citroensap en de mosterd toe.
8. Mix in de grote kom met het metalen mes de spinazie, de vis, de eieren en de room glad.
9. Leg in een grote ovenschaal afwisselend een laag aardappelplakjes, een laag vis-spinaziemengsel en een laag ui-worteltjesmengsel.
10. Besprenkel elke laag met een beetje olijfolie en bestrooi met peper. Strooi de rest van de Parmezaanse

kaas eroverheen.

11. Zet de schotel in de oven tot de bovenkant van het gerecht gegratineerd is.

Tip van de chef :

Vervang de schelvis door kabeljauw.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■