

GEGRATINEERDE VISSCHOTEL



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

Ingrediënten : 6

- 450 g Schelvis filets - 150 g Parmezaanse kaas - 8 Aardappels - 2 Ui - 2 Citroen - Handje peterselie - 100 ml Kookroom - 450 g Verse spinazie - 3 Eieren - 2 Worteltjes - 2 el Mosterd - Olijfolie

1. Verwarm de oven voor op 240°C (th.8).
2. Schil de aardappels. Snijd ze in plakjes in de midi-kom met de 2 mm snijschijf.
3. Doe ze in een pan met kokend water en laat ze 2 minuten koken.
4. Laat tegelijkertijd de spinazie gedurende 1 minuut koken in een zeef bovenop de pan met kokende aardappels. Laat ze uitlekken en bewaar.
5. Hak in de mini-kom de ui, de worteltjes en de peterselie fijn.
6. Fruit het mengsel 5 minuten in een koekenpan met een beetje olijfolie.
7. Neem de pan van het vuur. Voeg de helft van de Parmezaanse kaas, het citroensap en de mosterd toe.
8. Mix in de kom met het metalen mes de spinazie, de vis, de eieren en de crème fraîche.
9. Verdeel in een grote ovenschotel afwisselend een laag aardappelplakjes, een laag vis-spinaziemengsel en een laag ui-worteltjesmengsel.
10. Elke laag met een beetje olijfolie besprenkelen en met peper bestrooien. 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 :

U kunt de Schelvis vervangen door kabeljauw.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■