

# VISOVENSCHOTEL



---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 05 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4/6 PERSONEN

- 500 gram topinamboer (aardpeer) - 1 wortel (100 gram) - 1 venkelknol (200 gram) - 2 koolvisfilets (240 gram) - 2 zalmmoten (300 gram) - 150 ml slagroom - 1 eetlepel knoflookpoeder - ½ bosje bieslook - 1 eetlepel versgeperst citroensap - 80 gram paneermeel - 60 gram geraspte parmezaanse kaas - zout en peper

---

1. Giet 500 ml water in de rvs-kom en zet de stoommand erin. Doe hierin de gewassen, geschilde en in grove stukken gesneden groenten en schakel het programma STOMEN 30 minuten in.

2. Bestrooi de vis met ruim zout en peper. Leg 20 minuten na aanvang van het stoomprogramma het roestvaststalen verdeelroostertje in de stoommand met daarop de koolvis en de zalmmoten. Doe de deksel weer op de kom en druk op Auto om het programma te vervolgen.

3. Giet de rvs-kom leeg en doe de groenten erin. Voeg de room, knoflookpoeder, peper en zout naar smaak toe en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Mix tot een puree; het is niet erg als er stukjes zichtbaar blijven. Breng op smaak met citroensap.

4. Was en snijd de bieslook fijn en voeg deze toe aan de puree. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep in een ovenschaal om beurten een laag puree en een laag met de in stukjes gesneden vis; eindig met een laag vis. Bestrooi de ovenschotel met een mengsel van de paneermeel en de geraspte parmezaanse kaas. Bak de schotel 30 minuten in de oven.

**Tip van de chef :**

U kunt de topinamboer vervangen door kruimige aardappelen. Als de bovenkant niet knapperig genoeg wordt, kunt u de schotel desgewenst even onder de grill zetten.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016