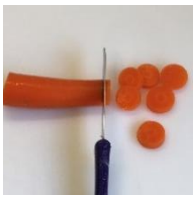
Kabeljauwschotel prei wortel

Wat heb je nodig

2 preien
1 winterwortel
200 gram kabeljauwfilet
200 ml water (heet)
½ bouillontablet
125 gram crème fraîche
1 snufje zout

2 sneetjes witbrood
20 gram boter
1 theelepel gedroogde tijm
1 theelepel gedroogde peterselie
1 eetlepel olie
1 snufje peper
boter om in te vetten



Snijd de uiteinden van de preien en snijd ze in de lengte doormidden.
Was de preien goed en snijd ze in dunne ringen.
Schil de winterwortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortel in dunne plakjes.

Zet de oven op 180 graden.
Snijd de korstjes van het brood.
Snijd het brood in blokjes en doe ze in een diep bord.
Doe de peterselie en de olie erbij en roer het door elkaar.

Los de bouillontablet op in het hete water.
Doe 10 gram boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Doe de wortel, de tijm en 100 ml bouillon in de pan.

Doe het deksel op de pan en stoof de wortels 5 minuten.
Doe de prei en de rest van de boter ook in de pan.
Schenk zo nodig er nog wat bouillon bij.
Roer alles door elkaar.

Doe het deksel op de pan en laat het 5 minuten stoven.
Doe de crème fraîche erbij en roer het door elkaar.
Laat het nog 1 minuut zachtjes pruttelen.
Strooi peper en zout over de kabeljauwfilet.

Vet een ovenschaal in met boter.
Schep het groentemengsel in de ovenschaal.
Leg de kabeljauwfilet bovenop de groente.

Verdeel de blokjes brood over de kabeljauw.
Zet de ovenschaal in de oven.
Bak het 30 minuten tot de vis gaar en het brood knapperig is.
Lekker met gekookte aardappelen.