Visragout

Wat heb je nodig

150 gram kabeljauwfilet
180 gram prei
100 gram winterwortel
130 gram doperwten (diepvries)
30 gram boter
25 gram bloem
1 laurierblaadje
250 ml melk
1 theelepel kerriepoeder

Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden.
Was de prei goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in dunne ringen.

Schil de winterwortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de winterwortel in dunne plakjes.
Snijd de kabeljauwfilet in blokjes van 2 cm.
Leg ze op een bord en zet ze tot gebruik in de koelkast.

Doe de boter in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter lichtbruin kleuren.
Doe de wortel en de prei in de hapjespan.

Doe de kerrie en het laurierblaadje erbij.
Roer alles door elkaar.
Bak het al omscheppend 5 minuten.

Doe de bloem in de hapjespan.
Roer de bloem door de groente.
Bak het al roerend 4 minuten.

Schenk al roerend de melk er langzaam bij.
Breng het aan de kook en blijf roeren tot een gladde saus.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 15 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.

Haal het laurierblaadje uit de pan.
Doe de doperwten en de kabeljauw in de pan.
Roer het door elkaar en laat het nog 5 minuten meewarmen.
Serveer de ragout met rijst en een groene salade.