

# Kabeljauwovenshotel

## Ingrediënten

---

800 g kabeljauw  
1 dl visfumet  
1/2 dl room  
200 g wortelen  
1/2 bloemkool  
100 g kerstomaten  
800 g aardappelen  
1 dl melk  
1 ei  
0 muskaatnoot  
0 zout  
0 peper  
25 g boter  
25 g bloem

## Bereidingswijze

---

- Bereid de puree:
- \* Kook de aardappelen
- \* Purreer de aardappelen en voeg er de melk aan toe.
- \* Smaak af met peper, zout en muskaatnoot.
- Snij de bloemkool in kleine roosjes.
- Snij de wortelen in julienne (fijne reepjes van 1mm dik en ongeveer 5 cm lang).
- Snij de kerstomaten in kwartjes.
- Pocheer de kabeljauw in de visfumet.
- Wanneer de kabeljauw gepocheerd is uit de fumet halen en reeds in de ovenschaal leggen.
- Gaar de bloemkool en de wortelen even in de visfumet tot ze al dente (beetbaar) zijn
- Bereid de vissaus:
- \* Maak een roux met 25 gram boter en 25 gram

# Kabeljauwovenshotel

bloem.

\* Voeg de visfumet en de room toe.

\* Smaak af met peper en zout.

- Schik de groenten op de kabeljauw en overgiet met de vissaus.

- Schik de aardappelpuree vervolgens op de zijkant van de ovenshotel.

- Als laatste de kwartjes kerstomaten toevoegen.

- Laat in de oven gratineren tot het een mooi bruin korstje krijgt.