



Vlaswijtingfilet op grootmoeders wijze



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram vlaswijtingfilet
boter (in klontjes verdeeld + extra om de ovenschaal in te smeren)
4 aardappelen (in dunne schijfjes)
1 blaadje laurier
3 takjes rozemarijn
2 1/2 deciliter visbouillon
1 deciliter witte wijn
1 handvol paneermeel
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Kruid de filets met peper en zout.
- 3.** Wrijf een ovenschaal in met boter.
- 4.** Verdeel de aardappelschijfjes over de bodem samen met de laurier en de rozemarijn.
- 5.** Overgiet met de visbouillon en de witte wijn.
Zet 15 minuten in de oven.
- 6.** Haal uit de oven en leg de visfilets erbij. Bestrooi met het paneermeel en verdeel de klontjes boter erover. Zet gedurende 15 minuten terug in de oven.