



Kabeljauwfilet met spinazieroomsaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 sjalotten
2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
1 rode peper (fijnggehakt)
800 gram kabeljauwfilets (in blokjes gesneden)
200 gram aardappelen (fijngestampt)
2 eetlepels parmezaan (geraspt)
4 eiderdooiers
4 sneden stokbroden
12 kerstomaten (in stukjes)
olijfolie
peper en zout
100 ml gevogeltebouillon
100 ml droge vermouth
4 eetlepels room
2 handen vol spinazieblaadjes (vers)

Bereidingswijze

- 1.** Breng de gevogeltebouillon samen met de fijngehakte sjalotten en de vermouth aan de kook. Laat inkoken tot de helft.
- 2.** Voeg de room toe en laat opnieuw gedurende enkele minuutjes koken.
- 3.** Meng de spinazieblaadjes onder de saus.
- 4.** Stoof de sjalotjes in een scheutje hete olijfolie.
- 5.** Voeg de knoflook en de helft van de kabeljauwfilet toe samen met de fijngehakte rode peper.



- 6.** Meng de aardappelpuree en de geraspte parmezaan onder het vismengsel van zodra dit gaar is. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Bedek de bodem van 4 vuurvaste pannetjes met een laagje spinaziesaus.
- 8.** Verdeel hierover het mengsel met de vis en de aardappelpuree.
- 9.** Leg hierop de rauwe stukjes kabeljauw.
- 10.** Werk af met een eierdooier. Kruid met peper en zout.
- 11.** Zet de pannetjes gedurende een 15-tal minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 12.** Haal de pannetjes uit de oven en werk af met de kerstomaatjes.
- 13.** Serveer met het stokbrood.