

Kabeljauw met prei en kerrieroom uit de oven

Hoofdgerecht voor 4 personen

Boodschappen:

- 800 gram stevige kabeljauwfilet
- 2 flinke preien
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel kerriepoeder
- zout, peper naar smaak
- 1 eetlepel citroensap
- 200 ml demi crème fraîche of kookroom
- 100 gram geraspte, belegen kaas

Wat heb je nog meer nodig:

- Mes
- Snijplank
- Ovenschaal
- Koekenpan

Hoe maak je het klaar:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Snijd de preien in dunne ringetjes. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de prei, al omscheppend, beetgaar. Roer de helft van de kerriepoeder erdoor. Vet een ovenschaal in en verdeel driekwart van de prei over de bodem. Wrijf de kabeljauwfilet in met zout, peper en het citroensap en leg deze op de prei. Roer de crème fraîche en de rest van het kerriepoeder door de rest van de prei. Strijk de kerrie-prei-room over de vis. Strooi de geraspte kaas erover. Schuif de schaal in het midden van de oven en laat de kabeljauw in ongeveer 15-20 minuten gaar worden en de kaas licht kleuren. Lekker bij tagliatella, doorgeroerd met olijfolie.

