

Visschotel

Voor 4 personen Tijd: 15 min. + 25-30 min. in de oven

Boodschappen:

- 3-4 Pangasiusfilets
- 2 zakjes voorgekookte aardappelpartjes (a 450 gr per stuk)
- 1 prei
- 1 paprika
- halve courgette
- 2 tl tijm
- zout/peper
- 200 ml creme fraiche
- handje geraspte kaas

Wat heb je nog meer nodig:

- Oven
- Ovenwanten
- Ovenschaal
- Mes
- Snijplank

Hoe maak je het klaar:

Verwarm je oven voor op 200 graden. Snijd de vis in stukjes. Snijd ook de prei, paprika en courgette in stukjes. Doe de vis, aardappelpartjes en de groenten in een ingevette ovenschaal. Breng alles op smaak met tijm, zout en peper en eventueel andere kruiden. Even door elkaar mengen. Vervolgens meng je ook de crème fraiche erdoor. Afmaken met een klein beetje geraspte kaas. Zet het geheel voor ongeveer 25-30 minuten in de oven.

Let op: als de ovenschotel te bruin wordt, dek hem dan af met wat aluminiumfolie.

