



## VERRUKKELIJK VISPANNETJE UIT DE OVEN

### NODIG (4-6 PERSONEN):

400 gram voorgekookte aardappels in schijfjes  
300 gram wortels heel fijn gesneden  
300 gram prei heel fijn gesneden  
1 grote ui gesnipperd  
1 geperste teen knoflook  
350 gram stevige vis in stukken ± 4 cm (denk aan zalm, tilapia, kabeljauw)  
250 gram (light) kookroom  
4 el witte wijn  
75 gram geraspte kaas  
4 el paneermeel  
olijfolie  
peper en zout  
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak.

### DOEN:

1. Verwarm de oven op 200 °C. Fruit in een braadpan van circa 22 cm met olie, gesnipperde ui en knoflook, voeg de prei en wortels toe. Laat de groenten ongeveer 15 minuten bakken op zacht vuur. Af en toe roeren.
2. Haal de pan van het vuur en leg de stukken vis op de groenten. Meng de room met witte wijn, peper en zout en schenk over de vis. Verdeel de schijfjes aardappel over de vis, strooi de kaas, paneermeel erover en besprenkel met olijfolie. Zet ongeveer 20 minuten in de oven, totdat het gaar is. Garneer het vispannetje met verse peterselie en serveer eventueel met een frisse salade.

En nu smullen maar!!!!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)