

Gegratineerde kabeljauw

Ingrediënten

- 800 gram kabeljauw
- 6 aardappelen
- 3 preien
- 50 gram boter
- 3 wortelen
- 3 eetlepels mosterd
- 1 eetlepel meel
- 2 takjes thijm
- 1 snufje kerrie
- zout en peper

Werkwijze

1. Schil de aardappelen, kook ze in zout water gedurende 12 minuten. Maak wortel en prei schoon en snijd ze in reepjes.
2. Breng 1 liter zout water aan de kook met de thijm en laat de wortel er 10 minuten in koken. Voeg de prei toe gedurende 5 minuten. Laat de groenten uitlekken en bewaar 20 centiliter van het kookvocht.
3. Smelt 30 gram boter en bak hierin de aardappelen 10 minuten.
4. Verwarm de oven voor op stand 6. Snijd de kabeljauw in 4 stukken en leg de vis met de groenten in een ovenschaal. Voeg zout en peper toe.

5. Smelt 20 gram boter, voeg het meel toe en roer goed. Verdun dit met het kookvocht, voeg mosterd en kerrie toe. Giet dit over de vis en zet de schaal 20 minuten in de oven.
6. Ook lekker met knoflook in plaats van de mosterd.