



Kookweb.be

Kabeljauw met groenten.

Benodigdheden:

- 1 redelijke wortel
- 1 flinke (of 2 dunne) soeppei(en)
- 2 stukken diepvries
- Kabeljauw (of koolvisfilets)
- Tomatenpuree
- Blokje groentenbouillon opgelost in iets meer dan 1 dl water en 1 dl witte wijn (FRUITS DE MER)
- Room of melk

Bereiding:

Was de groenten, snij de prei in dunne en korte reepjes en snij de wortel met de dunschiller in dunne reepjes en daarna in kleine stukjes. Stoof de groenten +/- 10 min. in boter, voeg de bouillon en de wijn toe en breng aan de kook. Leg de vis (niet ontdooien) in de groentensaus en laat +/- 15 min. koken tot alles gaar is. Neem de vis en de groenten uit de pot en versier op een bord. Los in het overgebleven vocht de tomatenpuree samen met een flinke scheut melk (of room) en bind met maizena. Dien op met aardappelpuree.

Recept rubriek: Visgerechten