



Gegratineerd vispannetje met herfstgroenten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
boter
2 pastinaken
2 peterseliewortels
1/4 pompoen
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels bloem
2 1/2 deciliter groentenbouillon
1 deciliter room
4 stuks witte visfilet (naar keuze)
peper en zout
100 gram geraspte kaas
1 handvol hazelnoten (fijngesneden)
1 bosje dille (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Neem een brede pan of kookpot die in de oven mag. Fruit de ui glazig in een flinke klont boter.
- 2.** Schil de pastinaken, peterseliewortels en pompoen. Snij alle groenten in kleine dobbelsteentjes en voeg ze toe aan de ui. Laat 10 minuten meebakken.
- 3.** Voeg de knoflook toe.
- 4.** Roer goed en bestrooi met de bloem.
- 5.** Roer opnieuw en laat enkele minuten garen.
- 6.** Voeg de groentebouillon toe en laat deze 10 minuten koken.



- 7.** Voeg de room toe.
- 8.** Leg de stukken vis boven op de groenten, breng op smaak met peper en zout en leg een deksel op de pan.
- 9.** Laat 10 minuten heel zachtjes garen. Roer niet!
- 10.** Bestrooi met de geraspte kaas en zet 5 minuten onder een hete grill.
- 11.** Werk af met hazelnoten en dille.