

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.**