



Ovenschotel met skrei en groene kool



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kabeljauwhaasje
1 kilogram groene kool (in reepjes gesneden)
750 gram aardappelen (bloemig, geschild)
100 gram geraspte kaas
150 gram bakken en braden (Vitelma)
1/2 l halfvolle melk (Campina)
100 gram bloem
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen tot ze gaar zijn. Stamp ze fijn met een pureestamper. Voeg een scheut melk en klontje boter toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- 2.** Verhit boter in een pan en stoof de reepjes groene kool. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 4.** Doe de puree in een ovenschaal. Leg hierop de reepjes groene kool en de kabeljauwhaasjes.
- 5.** Maak een bechamelsaus: smelt boter in een kookpot, voeg al roerend de bloem toe, laat even bakken, giet de melk er beetje bij beetje bij, blijf roeren tot een mooi gebonden saus.
- 6.** Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- 7.** Giet de saus over de vis en bestrooi met kaas.
- 8.** Zet 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- 9.** Serveer onmiddellijk.