

Vis met wintergroenten en garnalen

nodig

vis
250 ml visbouillon
witlof
grijze garnalen
prei
bakboter
kruiden

Hoe maak je dit klaar

Oven voorverwarmen op 180°, de vis halfgaar pocheren en op smaak brengen met peper, zout en andere kruiden die je lekker vindt. Witlof propermaken en in stukken snijden, witlof halfgaar stoven in de boter. Witlof samen met de vis in een ovenschaal en alles een beetje besprenkelen met het kookvocht van de vis. Alles een 10 tal minuutjes in de oven. Ondertussen de prei gaarkoken in de bouillon, mixen en door een zeef gieten. Eventueel de saus wat binden met maïszetmeel.

Vis op een bord, de saus erover gieten en afwerken met de garnalen.

Lekker met een gekookt patatje.