

## **STAARTVIS of andere stevige witvis MET PREI**

**Benodigheden** voor 4 personen

4 stukken vis van ong 200 gram  
100 gram boter  
1 el mosterd  
2 el broodkruim  
2-3 preistengels  
4 el water  
takjes kervel of peperselie

### **Werkwijze:**

Dep de vis goed droog en kruid met wat peper en zout.

Bak de stukken vis even aan in wat boter.

Leg ze dan in een ovenschaal en bestrijk ze met een beetje mosterd en bestrooi ze met wat broodkruim.

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Was de prei grondig. Zand smaakt niet echt lekker.

Snijdt de prei in sliertjes (Julienne) en stoof ze in de pan van de vis.

Doe het water en de rest van de mosterd bij de prei.

Zet de vis ong. 12 minuten in de warme oven.

Als de prei gaar is, werk af met de rest van de koude boter tot een gebonden saus.

Schik wat prei op een bord en daarop een stuk vis.

Lekker met een gekookte aardappel.