

## VIS OP PREI MET TOMAAT

**Benodigheden** voor **2** personen

2 stukken vis (kabeljauw, leng, koolvis ,,,,) )

2 wit van prei

1 tomaat in fijne schijven

1 grote ui

1,5 dl room

50 gram geraspte kaas

1,5 eetlepel kerrie



### WERKWIJZE

Schil en snijd 1 grote ui in halve ringen.

Bak de ringen in wat boter en bestrooi met peper, zout en 1,5 el kerrie; Laat nog even meebakken.

Blus met 1 dl room en laat nog 5 minuten pruttelen.

Maak 2 preiwitten schoon en snijd in ringetjes.

Zet de oven aan op 180 gr C

Stoof de prei aan in wat boter, doe er 0,5 dl room bij en laat 10 minuten zachtjes pruttelen tot hij bijna zacht is.

Schep de prei in een ovenschaal.

Leg er twee stukken vis op. Kruid met peper en zout.

Verdeel 1 tomaat in schijfjes gesneden over de vis.

Verdeel daarover de gestoofde ui.

Werk af met 50 gram geraspte kaas.

Schuif nu de schotel voor 20 minuten in de oven.

Controleer of de vis gaar is. Steek er eens in met scherp mesje. Geen weerstand = OK

Lekker met puree.