

# KABELJAUW PREI IN DE OVEN

## BENODIGDHEDEN

6 EL olijfolie  
600 gram prei – in ringetjes  
1 EL kerriepoeder  
600 gram kabeljauwfilet  
2 EL citroensap  
2 dl room  
100 gram geraspte kaas  
600 gram krieltjes of voorgekookte vastkokende aardappelen  
1 EL Provençaalse kruiden.  
Eventueel een eetlepel mosterd.

## WERKWIJZE

Verwarm de oven op 190 gr C  
Maak 600 gram prei schoon en snijd hem in ringetjes.  
Bak de prei in wat olie met een halve eetlepel kerrie, peper en zout.  
Verdeel de prei over een ovenschaal.  
Dep 600 gram (4 stukken van 150 gr) kabeljauw droog en wrijf de vis 2 EL citroensap, peper en zout.  
Leg de kabeljauw op de prei.  
Roer een halve eetlepel kerrie en een eetlepel mosterd door 2 dl room en verdeel over de vis.  
Bestrooi met 100 gram geraspte kaas naar smaak en zet 15/20 minuten in de oven.  
Controleer of de vis gaar is. (steek een scherp mesje in de vis ) geen weerstand? Vis OK)

Bak intussen 600 gram krieltjes of de aardappelstukjes in wat olijfolie met wat Provençaalse kruiden.

Smakelijk.