

# SAVOOIKOOLROLLETJES MET SCHELVIS en puree

APRIL 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Schelvishaasje van 150 gr elk – of andere witvis
650	gr	Aardappelen type bintje
4	st	Grote savooibladeren
2	el	Peterselie – gesnipperd
2	el	Noten – gehakt (Walnoten, hazelnoten, amandelen,,,) ) En nog wat amandelen voor de afwerking
80	gr	Parmezaan – geraspt
1,5	dl	Melk
2	el	Boter
		Olijfolie, peper, zout en nootmuskaat

Bereidingstijd: 25 minuten en 35 min in de oven

## Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Neem 4 grote savooibladeren (gebruik de rest van de savooi later voor een lekkere stoemp)

Snij de nerven uit de savooibladeren.

Leg op elk blad een stukje schelvis (of andere witvis) van elk +- 150 gr.

Maak een mengeling van 80 gr geraspte Parmezaan, 2 el gehakte peterselie en 2 el gehakte nootjes. (bv walnoten, hazelnoten, amandelen ...naar keuze)

Schep een eetlepel van deze mengeling op elk stuk vis.

Vouw de pakjes dicht en bind ze met wat keukentouw zodat ze niet stuk gaan.

Leg de pakjes in een ingevette ovenschaal.

Zet een pot water op het vuur voor de aardappelen.

Schil 650 gr aardappelen (bloemige), snij in gelijke stukken,

Zet de schaal met de vis 35 minuten in de hete sauna (oven) tot ze gaar zijn.

Kook ondertussen de aardappelen gaar. Giet ze af.

Maak er een puree van en breng op smaak met 1,5 dl melk, 2 el boter, peper, zout en nootmuskaat.

Controleer of de vis gaar is (steek er met puntig mesje in – geen weerstand meer? OK)

Serveer warm en werk eventueel nog af met wat geschaafde of gehakte amandelen.

Smakelijk eten.

=====