

## Vis-prei schotel

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: ca 35

Ingredienten:

300 gr kabeljauw of schelvis

1 eetl citroensap

1/8 liter slagroom of culinese van blueband

1 teentje knoflook

250 gr gesneden prei

1 ui

250gr boter

2 eetl gr pesto

Zout/peper

---

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 gr. Pel de ui en de teen knoflook en snipper ze fijn. Verhit de boter in een wok en bak de ui 3 min op een niet te hoog vuur. Voeg de knoflook en de prei toe en roerbak ongeveer 4 min. Roer de pesto en de room door het preimengsel en breng dit (lekker pittig) op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een ovenschaal en schep de vis (die je in stukken hebt gensneden en met citroensap hebt besprenkeld) erdoor. Dek de schaal af en laat het gerecht ongeveer in 25 min gaar worden

---

Dit recept is keer bekeken.