



# Vlaswijtingfilet op grootmoeders wijze



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

800 gram vlaswijtingfilet  
boter (in klontjes verdeeld + extra om de ovenschaal in te smeren)  
4 aardappelen (in dunne schijfjes)  
1 blaadje laurier  
3 takjes rozemarijn  
2 1/2 deciliter visbouillon  
1 deciliter witte wijn  
1 handvol paneermeel  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Kruid de filets met peper en zout.
- 3.** Wrijf een ovenschaal in met boter.
- 4.** Verdeel de aardappelschijfjes over de bodem samen met de laurier en de rozemarijn.
- 5.** Overgiet met de visbouillon en de witte wijn.  
Zet 15 minuten in de oven.
- 6.** Haal uit de oven en leg de visfilets erbij. Bestrooi met het paneermeel en verdeel de klontjes boter erover. Zet gedurende 15 minuten terug in de oven.