



Gegratineerde prei-aardappel met visbrochette



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 frietaardappelen (groot)
1 scheutje room
peper en zout
nootmuskaat
4 stengels preien
4 eetlepels boter
1 ei
2 eetlepels bloem
4 deciliter melk
100 gram geraspte kaas
800 gram witte vis (stevig)
3 blaadjes laurier (vers)
1 citroen (plakjes)
3 takjes verse tijm

Bereidingswijze

- 1.** Prik de ongeschilde frietaardappelen rondom rond in met een vork. Zet de aardappelen ± 10 minuten in de microgolfoven op de hoogste stand. Keer ze halverwege even om. Check met een mesje of ze goed gaar zijn, laat anders nog enkele minuten verder garen.
- 2.** Snij van elke aardappel in de lengte een hoedje af. Hol elke aardappel uit en prak fijn met wat room, peper, zout en nootmuskaat.
- 3.** Was de prei en in snij in reepjes. Fruit deze aan in 1 eetlepel boter tot de prei beetgaar is. Meng met de puree. Voeg een ei toe en roer goed. Vul de uitgeholde aardappelen op met dit mengsel. Dit mag er in een ‘bergje’ opstaan.



- 4.** Smelt in een steelpan 2 eetlepels boter en voeg dan 2 eetlepels bloem toe. Roer goed en laat even aanbakken. Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer tot een gladde, gebonden saus. Breng deze op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Zet de aardappelen naast elkaar op een bakplaat en verdeel de saus over de aardappelen. Bestrooi met geraspte kaas en zet 10 minuten onder de hete grill.
- 5.** Verdeel de vis in blokjes van 2 à 3 cm en rijg ze aan spiesjes, afgewisseld met af en toe een laurierblad en een plakje citroen.
- 6.** Smelt de rest van de boter met de tijm in een grote braadpan en bak hierin de vis aan beide kanten, gedurende 12 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Serveer bij de aardappel.