

Ovenschotel met vis en prei

Personen: 4 personen



Ingrediënten:

250 gram rijst
1 kg prei
6 zongedroogde tomaatjes (pot)
1 el. citroensap
4 kneepjes vloeibare boter
1 el. fijngehakte peterselie
600 gram victoriabaarsfilet
2 el. mosterd

Voor de kaassaus:

3 el. vloeibare boter
30 gram bloem
3 dl melk
100 gram geraspte kaas

Bereidingswijze:

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.

Maak de prei schoon, snijd ze in ringen en kook deze in water in 15 minuten gaar.

Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes.

Giet de prei af en voeg citroensap en een kneepje vloeibare boter toe

Meng vervolgens de stukjes tomaat en gehakte peterselie door de prei

Verwarm de oven voor op 180° C.

Kruid de visfilet met zout en peper en bestrijk ze met mosterd.

Verhit de rest van de vloeibare boter, wacht tot de grote bellen verdwenen zijn en bak hierin de vis 2 à 3 minuten aan elke kant.

Verwarm voor het maken van de saus de vloeibare boter, voeg de bloem toe en roer het tot een geheel.

Laat 2 minuten zachtjes pruttelen.

Schenk al roerend de melk erbij en roer tot een dikke gladde saus.

Roer $\frac{3}{4}$ van de kaas door de saus en breng op smaak met zout en peper.

Schep de helft van de rijst in een ovenschaal.

Schep daarop de helft van de prei, dan de vis, vervolgens de rest van de prei en tot slot de rest van de rijst.

Schenk hierover de kaassaus, bestrooi met de rest van de kaas en zet de schaal in de oven.

Bak ca. 30 minuten tot de kaas goudbruin is.

Wijnadvies: Pecorino La Valentina, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort