



Kabeljauwschotel met Bloemkoolsaus

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 55 minuten

Ingrediënten:

- **2 kleine bloemkolen (of 1 grote)**
- **2 tl bouillonpoeder (of 1 bouillonblokje)**
- **100 ml zonnebloemolie**
- **1 snufje nootmuskaat**
- **2 el dille, fijngehakt**
- **rasp (zest) van 1 biologische citroen**
- **350 gram wortels**
- **2 à 3 dikke stengels prei**
- **800 gram kabeljauwfilet, in dunne plakjes**
- **150 gram belegen kaas, geraspt**
- **versgemalen witte peper**
- **gemalen zeezout**

Bereiding:

- Verdeel de bloemkool in roosjes en stoom of kook ze gaar tot ze zacht zijn.
- Doe de warme bloemkool in een blender en voeg het bouillonpoeder, de citroenrasp, de fijngehakte dille, een flinke draai witte peper, wat zeezout en een snufje nootmuskaat toe. Mix tot een romige, gladde saus.
- Laat de blender draaien en schenk de zonnebloemolie er in een dun straaltje bij, zodat de saus mooi vol en licht gebonden wordt.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.
- Schil de wortels en snijd ze in kleine stukjes.
- Snijd de prei (het witte en lichtgroene deel) fijn en spoel goed schoon.
- Verdeel de plakjes kabeljauw over de bodem van een ovenschaal en bestrooi licht met zout en peper.
- Verdeel de prei en wortel eroverheen en schenk tot slot de bloemkoolsaus er royaal over.
- Bestrooi het geheel met de geraspte kaas en schuif de schaal in de oven. Bak de schotel in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar, tot de bovenkant licht gegratineerd is en de vis mooi zacht en sappig blijft.

Eetsmakelijk!