



Pasta met vis ovenschotel

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **300 gram penne**
- **2 preien, fijn gesneden**
- **2 wortelen, in blokjes gesneden**
- **75 gram boter + extra klontje**
- **75 gram bloem**
- **700 ml visfond**
- **120 gram geraspte kaas**
- **25 ml room**
- **250 gram zalmfilet, in stukken**
- **250 gram kabeljauwfilet, in stukken**
- **1 el peterselie, fijngehakt**
- **versgemalen witte peper**
- **zeezout**

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C, zodat straks alles gelijkmatig gaart en de kaas een prachtig goudbruin korstje krijgt.
- Breng een ruime pan met water aan de kook en zout het royaal — zoals de zee hoort te smaken. Kook de penne beetgaar zodat de pasta straks perfect verder gaart in de romige saus. Giet af en laat even uitdampen.
- Smelt een klontje boter in een ruime pan en laat de wortelblokjes zachtjes stoven tot ze net gaar zijn en hun natuurlijke zoetheid vrijgeven.
- Voeg de fijngesneden prei toe en laat mee garen tot alles boterzacht is en heerlijk geurt.
- Kruid met peper en zout en schep de groenten uit de pan.
- Maak in dezelfde pan een fluweelzachte roux: smelt opnieuw boter, strooi de bloem erbij en roer geduldig tot het mengsel licht kleurt en een warme, nootachtige koekjesgeur verspreidt.
- Schenk al roerend de visfond erbij en zie hoe de saus zich vormt tot een gladde, zijdezachte basis. Laat rustig pruttelen zodat de smaken zich verdiepen.
- Voeg de helft van de geraspte kaas toe en roer tot die volledig smelt in de warme saus.
- Een scheut room maakt het geheel extra vol en romig.
- Leg de stukken zalm en kabeljauw in de saus en laat ze zacht pocheren tot de vis nét niet helemaal gaar is en sappig blijft. Breng op smaak met peper en zout.
- Schep de pasta en de gestoofde groenten door de romige vissaus zodat alles mooi omhuld wordt.
- Giet het geheel in een ingevette ovenschaal en werk af met een royale laag van de resterende kaas.
- Schuif de schotel in de oven en bak ongeveer 20 minuten, tot de bovenkant borrelt en een verleidelijk goudbruin kaaskorstje vormt.

Eetsmakelijk!