

38. Hollands vispotje

Aantal personen: 4

- • 250 gram winterwortel
- • 250 gram prei
- • 750 gram voorgekookte krielaardappeltjes
- • 400 gram kabeljauwfilet (eventueel diepvries)
- • 4 eetlepels blanke variatiesaus (b.v. Honig)
- • 2 eetlepels mosterd
- • 2 eetlepels olijfolie
- • peterselie

Laat de kabeljauwfilet ontdooien. Snijd de winterwortel in plakjes en de prei in ringetjes.

Als de kabeljauwfilet ontdooit is deze in stukjes snijden.

Fruit de winterwortelplakjes en de gesneden prei 3 minuten in de olijfolie. Voeg 4 dl water en de voorgekookte krielaardappeltjes toe en kook het geheel 3 minuten. Voeg dan de ontdooide kabeljauwfilet in stukjes toe en kook alles nog eens 3 minuten.

Roer er vervolgens de blanke variatiesaus en de mosterd doorheen en breng weer aan de kook. Roer af en toe. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi met peterselie.

Lekker met stokbrood.

Bevat per portie van 225 gram: 280 kcal.