

Ovenschotel met griet en aardpeer

Griet is zowat den tarbot van den Aldi.

Neen, echt. Fantistische vis die de concurrentie met tarbot wel aankan.

Je kan even goed een andere vastkokende vis gebruiken

Ingrediënten

- 1 broccoli, in roosjes
- 300 g aardpeer
- 500 g krieltjes
- handvol dille
- 250 g kruidenkaas
- 50 ml volle room
- 500 g grietfilet
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 tl currypoeder
- boter
- peper en zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vet een ovenschaal in met boter. Halveer de krieltjes. Schil de aardperen en reepjes.

Snijd de broccoli in roosjes.

Kook aardpeer samen met de broccoliroosjes en de krieltjes beetgaar in licht gezouten water.

Giet af.

Roer de kruidenkaas los met de room en meng, samen met het currypoeder, onder de groenten en krieltjes.

Bestrooi beide kanten van de vis met peper en zout en leg ze in de ovenschaal.

Schep er de groenten en krieltjes op en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Plaats 15/20 minuten in de oven.

Werk voor het serveren af met de dille.