



Ingrediënten (4 personen)

- 1 ui
- 10 gram boter
- 1/4 liter witte wijn
- sap van een halve citroen
- 300 gram kabeljauwfilet
- 125 gram garnalen (Noorse)
- 125 gram gekookte mosselen
- 50 gram bloem
- 1 eierdooier
- 1/2 dl. slagroom
- 100 gram geraspte oude kaas
- 1 takje dille

Bereiden

Fruit de gesnipperde ui in de boter goudgeel. Voeg de witte wijn, het citroensap en 2 1/2 dl water toe en breng alles aan de kook. Pocheer hierin de kabeljauw 3-5 minuten. Schep de vis uit de pan en snijd hem in kleine stukjes. Leg de vis, schep en schaaldieren gerangschikt per soort in een beboterde ovenschotel. Smelt de boter, voeg de bloem toe en schenk er daarna al roerend het pocheer vocht bij tot een gladde saus ontstaat. Klop de eierdooiers los, schep er wat van de warme saus door en giet het eier mengsel bij de rest van de saus. Voeg de room toe en warm de saus al roerende nog even door. Giet de saus over de vis, strooi de kaas hierover. Zet de ovenschotel in de voorverwarmde oven (200 graden) tot de kaas begint te smelten. Garneer de 'Fruits de mer' even met een takje dille.