

### ingrediënten (voor 4 personen)



- 200 g Noordzee garnalen
- 2 liter visfond
- 2 glaasjes vissaus
- 150 g gemalen Nazareth-kaas (Belgische kaas)
- of jong belegen Goudse kaas (Pim)

#### *Voor de vissaus:*

- 150 g boter
- 150 g bloem
- 1 l visfond
- 1 l room
- 1 dl witte wijn
- peper en zout

### Bereiden

De visblokjes pocheren in de vis fumet tot ze halfgaar zijn. Voor de vissaus: de boter smelten en de bloem eronder mengen, de vis fumet eronder mengen, de witte wijn en room toevoegen, tot de helft inkoken en kruiden met peper en zout. Van het vuur de gemalen kaas en de garnalen onder de vissaus roeren. De visblokjes in een vuurvast schoteltje schikken en overgieten met de saus. Er nog wat gemalen kaas over strooien en laten gratineren in een voorverwarmde oven op 200C. Afwerken met wat gehakte peterselie. Serveren met stokbrood of puree.