



ingezonden door Leonique

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 700 gram kabeljauw,
- 250 gram grote gamba's (gepeld).
- Boter
- peper en zout,
- 1 grote ui
- 3 eieren en
- 300 ml slagroom.

Bereiding

Een ondiepe ovenschaal dik met boter insmeren. De ui ragfijn snijden en verdelen over de bodem. De kabeljauw in vingerdikke repen snijden en over de ui verdelen, peper en zout naar smaak erover. De gamba's erover verdelen. De eieren en de slagroom met wat peper en zout door elkaar roeren en verdelen over de ovenschotel. 25 minuten in een voorverwarmde oven en klaar is kees.

Serveer tip van Leonique

Dit is erg lekker met half gaar gekookte en daarna gebakken krieltjes in de schil. Tevens had ik er een bietensalade bijgemaakt. Bietjes raspen en op smaak brengen met peper en zout. Een bekertje crème fraîche vermengen met een flinke schep geraspte mierikswortel en dit over de bietjes verdelen. Afdekken met rucola sla.