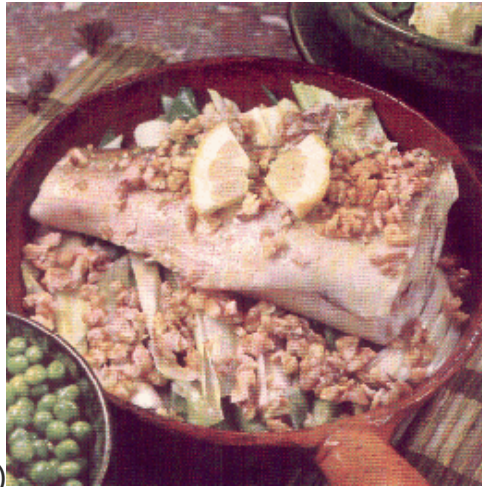




ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 of 3 preien
- 45 gram boter
- 500 a 750 gram Kabeljauw (1 moot)
- peper en zout
- sap van 1 citroen
- 60 gram gehakte walnoten
- 1 eetlepel gehakte peterselie

Voor de garnering

- 1 citroen

Keukengerei.

Vetvrij papier of folie
ovenshotel met deksel.

Bereiden

Snijd de prei in dunne ringen. Gebruik allen het witte en gele gedeelte. Laat ze met de boter in de ovenshotel met het deksel erop 15 minuten zacht stoven. Let de kabeljauw er bovenop, strooi er peper en zout over en besprenkel de vis met het citroensap. Schep de walnoten en de peterselie erover. Leg de ingevette folie over de schotel en laat de vis gaar worden. De noten moeten bruin zijn. Garneer de schotel met schijfjes citroen. Serveren met warm, bruin brood en boter een groene salade en doperwten of koud met een salade.

Variatie:

Gebruik een stokvis of verse schelvis. Voeg 2 of 3 in plakjes gesneden tomaat toe aan de prei.....