



ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gram Zalm
- 400 gram aardappelen
- 2 tenen knoflook
- 1 prei
- 3 wortelen
- zout en peper
- 1 eetlepel olie
- 125 ml. groente bouillon
- 1 bekertje zure room
- 200 gram Emmentaler kaas

Bereiden

Aardappelen koken maar dan net niet gaar laten worden. In stukjes snijden en in een ingevette ovenschaal leggen. Knoflook schillen en boven de aardappelen uitpersen en vervolgens met een beetje peper en zout bestrooien. Prei en wortelen schoonmaken en klein snijden en op het aardappel bedje leggen. De Zalm in een pan met een beetje olie aan alle kanten even aanbraden en daarna op de groente leggen. De groente bouillon met de Zure room vermengen en over de vis en groente in de ovenschaal gieten. In een voorverwarmde oven van 180 graden de schaal toegedekt ongeveer 30 minuten braden. Na ongeveer 20 minuten in de oven te hebben gestaan de geraspte Emmentaler kaas er over strooien.