Vis Aardappelschotel

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heb jij niet veel tijd om te koken, of heb je kinderen die lastige eters zijn? Maak dan deze heerlijke makkelijke ovenschotel met glutenvrije vissticks, brocceli en heerlijke zelfgemaakte kaassaus. Om je vingers bij op te likken!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 25 MINUTEN

Benodigdheden:

- Voor de schotel
- Glutenvrij vissticks
- Aardappels
- Stronk brocceli
- flinke klont Boter
- Voor de kaassaus
- 500 ml gekookt water
- 1 blokje tuinkruidenboullioun
- Half zakje geraspte kaas
- Zout/zwarte peper
- Fijngeknipte bieslook
- 2 theelepels mosterd
- 35 gram roomboter
- 1.5 eetlepel maizena

Bereidingswijze:

1. Schil en kook de aardappels tot ze gaar ze zijn met een beetje zout
2. Bak de vissticks in de oven zoals vermeld staat op de verpakking
3. Snijd de broccoli in stronkjes en stoom ze in 8 min gaar
4. **Maak in tussen de kaassaus**
   Kook water en doe 500 ml in een maatbeker. Voeg daar het boullionblokje toe en roer tot het gesmolten is. Smelt de boter en doe daar de maizena bij roerbak een minuut. Giet langzaam alroerend de boullion toe. Roer goed door. Voeg de kaas en mosterd toe en wat zout en peper en als laatste de bieslook. Kook even op zacht vuur tot de kaas gesmolten is en de saus iets is ingedikt.
5. Wanneer de aardappels gaar zijn giet je deze af. Houd nog wel wat kookvocht om te stampen samen met een flinke klont boter
6. Neem een ovenschaal en doe daar de aardappelpuree in en strijk glad.
   Op de puree de vissticks verdelen en daarop de broccoli
   Verdeel de kaassaus over je schotel en strooi er wat geraspte kaas op en strooi er wat peterselie op.
7. Zet voor 5 minuten onder de grill

Notities: