

Vispannetje van Valère

Benodigdheden:

- ± 400 gram vis van 3 à 4 soorten
- 3 blokjes visbouillon
- 1 kop witte wijn
- 1 doosje room van 20 cl
- 1 liter water
- bloem
- paneermeel
- boter
- 1 pakje Gruyèrekaas
- ± 100 gram garnalen
- peper, zout
en nootmuskaat

Smakelijk,
Luc Termonia, Delta 1263



De bouillonblokjes, de witte wijn en 1 liter water aan de kook brengen.

De vis in stukken snijden en 2 à 3 minuten laten garen. In een andere kookpot wat boter laten smelten en er de bloem aan toevoegen, de helft van de visbouillon en de room er bij doen. Dit alles 9 minuten laten sudderen. Naar behoefte peper en zout toevoegen. De vis op een schotel leggen en de garnalen samen met de helft van de kaas er over strooien. Daarna de saus er over gieten en de rest van de kaas over het geheel strooien. Bestrooien met paneermeel en enkele klontjes boter. Nog even in de oven en klaar is ons vispannetje.