



www.vistraiteur-roescher.nl

KABELJAUW IN HET GROEN

Ingrediënten voor 4 personen.

Bereidingswijze:

Was de sla en de waterkers of spinazie. Stoof ze met wat boter, peper en zout in een gesloten pan (5 min). Mix de groente, voeg er de room aan toe, eventueel nog wat peper en zout en laat nog 5 minuten sudderen in een gesloten pan, tot het geheel lichtjes is ingedikt. Bak de visfilets aan de velzijde met de rest van de boter (het liefst geklaarde boter) in een pan. Je hoeft ze niet om te draaien. Overgiet ze regelmatig met boter om ze sappig te houden. Schik de groene saus in de borden. Bestrooi de visfilets met peper en zout en leg ze op de saus.

Lekker met ovengroenten en (zoete) aardappelen!

www.vistraiteur-roescher.nl

Boodschappenlijst

Ingrediënten	Aanw.	Aantal
650 gram kabeljauw op de huid	<input type="checkbox"/>	
1 krop sla	<input type="checkbox"/>	
100 gram (netto) waterkers of spinazie	<input type="checkbox"/>	
80 gram boter	<input type="checkbox"/>	
30 cl koksroom	<input type="checkbox"/>	
peper en zout	<input type="checkbox"/>	