

Fisch-pie met prei

Benodigheden voor twee personen

- 400 gram prei
- 2 uien
- 400 gram aardappels
- 200 gram vis (kabeljauw, pagasius, koolvis, kiek maor eem)
- viskruiden
- 200 cc kookroom
- 1 ei
- 150 gram geraspte oude kaas
- peper/zout/paprikakruiden.

Zo ga je te werk:



- De vis kruiden met de viskruiden en aan weerskanten even aanbakken, daarna in kleine stukjes snijden
- De aardappels koken, laten afkoelen en in schijfjes snijden.
- de prei in ringen snijden, de uien in stukjes snijden en smoren in een pan met deksel (ongeveer 10 minuten)
- Oven voorverwarmen op 200 graden.

- een platte ovenschotel invetten met een beetje olie.
- eerst een dun laagje geraspte kaas.
- op de kaas komt nu een laagje stukjes vis.
- dan komt de laag gesmoorde prei/ui
- vervolgens weer een laagje geraspte kaas.
- nu leg de je aardappelschijfjes dakpansgewijs op het laagje kaas.



- het ei, de room en de zout/peper/paprikapoeder (naar smaak) twee minuten op hoge snelheid mixen, zodat een lobbige sausje ontstaat. Dit sausje schenk je over het aardappellaagje.
- tenslotte eindig je dan met een laagje geraspte kaas.

40 minuten in de oven op 200 graden.
Eet smakelijk!