

Ovenschotel met schelvis en prei

minder dan 60 min.

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- 4 stukken schelvishaasje
- 6 preien
- 800 g aardappelen
- 100 g blauwgeaderde kaas
- 5 dl melk
- 4 eetl. boter
- 2 eetl. bloem
- nootmuskaat
- peper en zout

✘ **Vorbereiding**

10 min.

1. Snij de preien in de lengte middendoor en snij in stukken van 2 cm.
2. Snij de blauwgeaderde kaas in blokjes.
3. Schil de aardappelen en snij in gelijke stukken.

✘ **Bereiding:**

25 min. + 20 min. in de oven

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Verhit 1 eetl. boter in een kookpot en stoof de stukken prei 10 min.
3. Verdeel ze over een ovenschaal.
4. Smelt 2 eetl. boter in een kookpot en roer er de bloem onder.
5. Laat even drogen.
6. Voeg 4 dl melk toe en laat inkoken tot een lichtgebonden saus.
7. Doe er de kaasblokjes bij en laat smelten.
8. Kruid met nootmuskaat en peper.
9. Schik de stukken vis tussen de prei en overgiet met de kaassaus.
10. Zet 20 min. in de voorverwarmde oven.

Kook intussen de aardappelen 20 min. gaar in lichtgezouten water.

Giet af en pureer. Roer er 1 eetlepel boter en 1 dl melk onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout.