

Stoofpotje van venkel, courgette en kabeljauw

Ingrediënten: voor 4pers

- 4 stukken kabeljauw van 150 gr elk
- 250 gr champignons
- 1 venkel
- 1 courgette
- 2 grote aardappelen
- 1 ui
- look
- visfond
- 2dl room
- 5 cl ricard
- boter, olie
- sausbinder.

Bereiding:

1. Schil de ajuin en de aardappelen, snij de aardappelen in blokjes en snipper de ajuin en de look fijn.
2. Snij de venkel in kleine stukjes, snij de courgette overlangs in de helft en verder in halve schijfjes.
3. Verwijder de steeltjes van de champignons en bak ze met peper en zout.
4. Bak de gesnipperde ui, look en de stukjes venkel aan.
5. Besprenkel met ricard en blus met visfond.
6. Voeg de aardappelen en de courgettes erbij en breng aan de kook.
7. Draai het vuur lager en laat langzaam garen.
8. Doe daarna de room erbij en laat inkoken tot een licht gebonden saus.
9. Leg de kabeljauw erin en laat even garen, breng op smaak met peper en zout.
10. Doe de champignons erbij en versier met venkelgroen.