

Ovenschotel met kabeljauw

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Vis **Gerecht type:** Ovenschotel **Per portie:** nb

Ingrediënten

- 400 gr kabeljauw
- 200 gr hollandse garnalen
- 450 gr bamigroentenpakket
- 125 ml creme fraîche
- 2 - eieren
- geraspte belegen kaas
- zou
- peper

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 gr. Snijdt de kabeljauw in stukken van ong. 3 cm. Kluts de eieren met de creme fraîche en flink wat zou en peper.
2. Doe de kabeljauw in in de ovenschaal. Daarop de bamigroenten en daarop de garnalen.
3. Giet het mengsel van creme fraîche en de eieren over het geheel.
4. Stooi flink wat geraspte kaas over de ovenschotel. Zet de schaal 25 minuten in de oven
5. Lekker met gebakken aardappels uit de airfrayer.