VISGRATIN MET NAZARETH CLASSIC



Instructions:
De roux maken met bloem en boter, daarna de visbouillon toevoegen en ¾ van de gemalen Nazareth Classic kaas.

Even bijkruiden.

De vis in stukken snijden en samen met de tijgergarnalen en de champignons verdelen over de ovenschaaltjes.

De saus over de vis gieten en +/- 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C plaatsen.

De rest van de gemalen Nazareth Classic kaas over de schaaltjes verdelen en nog even onder de grill plaatsen tot je een mooie bruine kleur bekomt.

Serveertip :

Bij dit voorgerecht raden wij aan om een fruitige wijn te serveren.

Smakelijk.

Serves:
4 people
Time to prepare:

45min

Recepttype:

Voorgerecht

Moeilijkheid:

2.5
