

## Kabeljauw met knolselderij.

Aantal personen: 4

400 gram kabeljauw (of andere witte vis) zonder graten of vel.

1 knolselderij

6 teentjes knoflook (ontvellen)

1 bosje verse tijm

250 milliliter visbouillon

Scheut olijfolie

Peper en zeezout naar smaak

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil de knolselderij en snijd in gelijke kleine blokjes.

Doe de knolselderij met de knoflookteentjes en de tijm in een pan en voeg de visbouillon toe tot alles net onder staat. Doe de deksel op de pan en kook dit in ongeveer 15 minuten gaar.

Snijd de vis in grote gelijke stukken.

Voeg de kabeljauw bij de knolselderij en laat 5 minuten meekoken (pocheren)

Schep de knolselderij kabeljauw en knoflook uit de bouillon en prak alles tot een smeuge massa. Doe er een scheut (extra!) olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.

Doe alles in een ovenschaal en zet 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Serveer met geroosterde groenten naar keuze.

