

18-3-2015

Kookavond

Ovenschotel van hondshaai, Oud Brugge en gegrilde ham

Nodig voor 4 pers:

- 500 gr hondshaaifilet
- 100 gr gemalen kaas (Oud Brugge)
- 2 dl lichte bechamelsaus
- 150 gr champignons
- 2 klontjes boter
- 4 dikke plakken gekookte ham
- 4 dikke plakken Oud Brugge
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Snij de hondshaai in 12 medaillons van ong. 2cm dik
- Roer de gemalen kaas door warme bechamelsaus en werk dit sausje af met peper en zout
- Snijd of hak de paddenstoelen heel fijn en laat ze ongeveer 10 min garen en indampen met een klontje boter
- Bak de hondshaainootjes krokant en gaar in het tweede klontje boter en kruid ze ook af met peper en zout
- Leg de 4 individuele ovenschaaltjes eerst een laagje champignons, dan een stukje hondshaai, daarop weer paddenstoelen en daarop een plakje ham en een plakje kaas. Herhaal deze werkwijze nog twee maal, en zo in ieder ovenschaaltje
- Giet het kaassausje rond de vis
- Zet de oven op grillstand. Schuif de ovenschaaltjes nog ongeveer 5 min onder de voorverwarmde grill, zodat de plakken kaas beginnen te smelten