

**Ingrediënten**

---

mignonettes van zalm en kabeljauw (diepvries)	<b>600 g</b>
gesneden kastanjechampignons	<b>300 g</b>
preien	<b>3</b>
platte peterselie	<b>1 plantjes</b>
knoflook	<b>2 teentjes</b>
geraspte kaas voor gratin	<b>50 g</b>
boter	<b>40 g</b>
melk	<b>5 dl</b>
tortellini met ricotta en spinazie (versmarkt)	<b>400 g</b>
bloem	<b>40 g</b>
mosterd	<b>1 eetl.</b>
paneermeel	<b>4 eetl.</b>
olijfolie	<b>2 eetl.</b>
zwarte peper (molen)	
zout	

---



## Recept

### Vorbereiding

(10min)

- Laat de vis oppervlakkig ontdooien en dep droog. Snij in hapklare stukken.
- Snij de preien in fijne ringen.
- Snipper het knoflook en de platte peterselie fijn.

### Bereiding ((20 min. + 20 min. in de oven))

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Verhit 1 eetl. olijfolie in een kookpot en stoof de prei 10 min. Voeg na 8 min. het knoflook toe en roer goed. Kruid met peper en zout.
- 3 Verhit intussen 1 eetl. olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de champignons 5 min. Kruid met peper en zout.
- 4 Kook de tortellini gaar in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Giet af.
- 5 Smelt de boter in een steelpannetje. Roer er de bloem onder met een klopper en laat even drogen op het vuur. Voeg beetje bij beetje de koude melk toe en laat al kloppend sudderen tot een gebonden saus. Meng de kaas, de mosterd en de peterselie onder de saus. Kruid met peper en zout.
- 6 Meng de saus met de tortellini en de groenten en schep in een ovenschaal. Verdeel er de stukjes vis over en duw ze er lichtjes in. Bestrooi met het paneermeel en zet 20 min. in de voorverwarmde oven.

## Bron



Colruyt - Reclamefolder - 19/10 tem 31/10/2022, Pagina 6

<https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/recept/gegratineerde-tortellini-met-prei-en-duo-van-vis>

Info Martine Lycke

21/10/2022

Tortelline Lidl 5 min garen

Vis ontdooien – hier kabeljauw en zalm

In blokjes

500 g champignons

Look

Aanbakken in olijfolie

3 preien

Aanbakken in olijfolie

Nog stukjes surimi toegevoegd

Visbechamel: nr 1092

Oven : 180°C – 30 tal minuten

Gemalen kaas toevoegen

En onder de grill, 5 à 10 minuten

---

Fotos

