



# Thermomix vispannetje

## Ingrediënten

- 200 gr emmentaler kaas
- knoflook
- 2 steeltjes selder ( grof gesneden)
- wortel ( geschild grof gesneden)
- ajuin
- tomatenconcentraat (70 gr)
- 1 eetl tijm
- 90 gr cognac
- 250 gr pellen van garnalen ( in diepvries te vinden bij horeca winkel) of resten van vis (bij de visboer) (kan ook vervangen worden door verse garnalen maar is duurder)
- schepje groentebouillon
- schepje ghee of boter
- 2 moten zalm
- 200 gr witte vis (zoals kabeljauw)
- 4 sint jacobsvruchten
- 200 gr lichte room
- 2 koffielepels xantana of maizena express
- peper
- kruidenzout
- cayennepeper



## Instructies

- Voeg de emmentaler in blokjes toe aan de mengbeker 10 sec/snelheid 10, haal uit zet opzij
- Voeg nu teentje knoflook toe 3 sec/snelheid 8
- Schraap naar beneden
- Voeg selder, wortel en ajuin toe 5 sec/snelheid 5
- Schraap naar beneden
- Voeg schepje ghee of boter toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg tomatenconcentraat, 1 eetl tijm, 90 gr cognac, 250 gr pellen van garnalen, schepje groentebouillon en 550gr water toe 20 min/varoma/met antispatdeksel of varomamandje / snelheid 2
- Ondertussen snij de vis en kleine stukjes en verdeel over de schelp of ovenschaal- Verdeel ook de sint Jacob vruchten
- Verwarm de oven voor op 190 graden- Na de 20 min verwijder antispatdeksel of varomamandje, voeg het maatbekertje terug toe
- Mix kort 20 sec/snelheid 10
- Zeef de massa door een puntzeef, spoel de mengbeker uit, voeg opnieuw de gezeefde jus in de mengbeker
- Voeg 200 gr lichter room toe, 2 koffielepels xantana of maizena express 2 min/snelheid 10
- Kruid met peper, cayennepeper, kruidenzout 3 sec/snelheid 4
- Overgiet de jus over de schotel of visschelpen, werk af met de kaas
- Zet in de oven voor 20-25 min ovenschotel, de schelp 15 min
- Serveer onmiddellijk, dit kan met stokbrood, aardappelen of frietjes