**Vispannetje met kreeftensaus**

**INGREDIËNTEN**

* 300 gr diepgevroren kabeljauw
* 400 gr julienne van prei, wortel en selder
* 25 gr bloem
* 150 ml melk
* 3 eetlepels kreeftensoep (uit blik)
* 1 eetlepel olie
* 20 gr boter
* peper en zout
* 1 visbouillonblokje
* 20 gr geraspte kaas

**BEREIDING**

1. Kook de kabeljauw in 1/2 tot 3/4 liter water met het visbouillonblokje tot hij gaar is. Bewaar het kookvocht
2. Wok ondertussen de groenten beetgaar in de olie
3. Verdeel de vis in stukken en leg hem in een beboterde vuurvaste kom
4. Maak een roux van de boter, de bloem, de melk en 150 ml kookvocht van de vis. Roer er 3 grote eetlepels kreeftensoep door. De kreeftensoep moet je niet warm maken en de rest ervan kan na invriezen. Kruiden met peper en zout
5. Bedek de vis met de gewokte groenten en overgiet met de saus
6. Strooi de geraspte kaas erover en zet de kom enkele minuten onder de grill tot de kaas bruin is
7. Opdienen met aardappelpuree, aardappelgratin of pasta