**Gegratineerd vispannetje met kabeljauwwangen**

bloem

boter

peterselie

kerstomaatjes

Parmezaanse kaas   
Gruyère

paneermeel

kabeljauwwangetjes

mantelschelp-nootjes   
gepelde grijze garnalen   
bisque van kreeft   
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)   
mosselkruiden

Cognac

witte wijn  
peper en zout

Pocheer de kabeljauwwangetjes en de mantelschelpnootjes in een [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) verrijkt met mosselkruiden.

**Maak een** [**roux**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan tot een bechamel met gezeefde [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), witte wijn, bisque en cognac.

Meng geraspte Parmezaanse kaas door de bereiding. Breng op smaak met peper en zout. Vul schaaltjes met de gepocheerde vis, mantelschelpnootjes en gepelde grijze garnalen. Leg daarop een paar gehalveerde kerstomaatjes en gehakte peterselie.

Bedek met bechamel en daarop een laag geraspte gruyère en paneermeel.

Zet de schaaltjes 25 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C, waarvan de laatste minuten op grillstand.

Dien op met aardappelpuree.