**Skrei in de oven**

skrei op vel

gedroogd zeewier

boter

olijfolie

zure room

witte wijn

visbouillon

venkel

prei

wortelen

groene selder
uien

lente-uitjes

kappertjes

kerstomaatjes

knoflook

verse dragon

gedroogde peterselie

dille

peper & zout

citroen

Kuis en snijd de prei, groene selder en wortelen in staafjes. Snijd uien in halvemaantjes. Pel een paar knoflookteentjes en plet ze. Snijd een venkel in dunne schijfjes.

Stoof de uien met het knoflook in wat boter. Voeg dan de groentestaafjes toe en laat verder stoven onder deksel. Voeg daarna een paar eetlepels kappertjes, een glas witte wijn, evenveel visbouillon en ongeveer 25 cl zure room toe. Kruid met peper, zout, gedroogde peterselie, dille en gesnipperde dragon. Leg er een paar kerstomaatjes bij.

Bestuif de vismoten met olijfoliespray en kruid met peper en gedroogd zeewier indien beschikbaar. Leg ze bovenop de bereiding in de pot. Zet die onafgedekt 20 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C.

Bestuif de schijfjes venkel met olijfolie en grill ze aan beide kanten krokant in een droge grillpan.

**Op het bord.** Een bodemlaag van gestoofde groenten met daarop een stuk skrei en een paar stukken gegrilde venkel. Werk af met gesneden lente-uitjes, verse dragon en wat seldergroen.