**vispannetje van kabeljauw met kruidenkaas**

kabeljauwhaasje

[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)

kruidenkaas

mascarpone

ui

prei

wortelen

seldergroen

vers knoflook

witte wijn

boter

radijsscheutjes

preischeutjes

droge gebakken uitjes

mozzarella

paneermeel

parmezaan

peper en zout

Maak een kruidige [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) en laat even goed doorkoken. Verlaag het vuur, leg de stukken kabeljauwhaasje in de bouillon en laat onder het kookpunt een vijftal minuutjes pocheren. De lamellen mogen loskomen, maar dan is het wel tijd om de vis uit de bouillon te halen. Zet afgedekt en koel weg tot verder gebruik.

Snijd een tweetal gele uien, een preiwit, twee geschraapte wortelen en een paar gepelde knoflookteentjes in en fijne brunoise. Stoof deze fijngesneden groenten afgedekt in een kookpot met een klontje boter. Kruid met peper en zout. Voeg een kuipje kruidenkaas met bieslook en tuinkruiden toe en de helft zoveel mascarpone. Meng alles op middelhoog vuur met een scheut witte wijn tot een fluweelzachte saus, zonder te koken.

Haal de groene blaadjes van een selder en zet die apart weg. Was de prei- en radijsscheutjes. Leg een handvol gedroogde gebakken uitjes klaar. Snijd een bol buffelmozzarella in schijven.

Vul de vispannetjes met een laag kabeljauw. Schep er een paar lepels van de groentemengeling met kaas overheen en roer om.

Leg er een tweede laag kabeljauw bovenop. Werk af met gedroogde uitjes, schijven mozzarella, paneermeel en geraspte parmezaan.

Zet de vispannetjes 25 minuten in een oven op heteluchtstand, voorverwarmd op 185°C. Voor het opdienen kan je de pannetjes afwerken met verse gehakte witte selderblaadjes en scheutjes van radijs en prei.