



KOKEN MET EEN BUDGET

Roerbakschotel met vis en champignons

HOOFDGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 150 g witte rijst
- 🛒 250 g visfilets (in kleine blokjes, naar keuze)
- 🛒 ½ el viskruiden
- 🛒 1 el bloem
- 🛒 1½ el olie
- 🛒 200 g champignons (gehalveerd, schoongeveegd)
- 🛒 ½ bosje lente-/bosui (in ringetjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat uitstomen.
2. Dep de visblokjes goed droog en schud ze om in een kom met de viskruiden en bloem tot alle blokjes goed bedekt zijn.
3. Verwarm 1 el van de olie in een wok en bak hierin de visblokjes in porties om en om goudbruin.
4. Schep ze uit de wok en roer het aanbaksel los.
5. Voeg de rest van de olie toe en bak hierin de champignons op hoge stand circa 4 minuten tot ze vocht gaan afgeven.
6. Voeg de bosui en de gebakken visblokjes toe en roerbak nog 1 minuut door.
7. Serveer met de rijst.

TIP 1: Vervang bosui door dunne ringen prei.

Bron: boodschappen.nl

