

Vissticksovenschotel met groenten en kaas

Ingrediënten

6 vissticks
stuk prei
stuk wortel
stuk courgette
100-200 gram aardappelschijfjes
75-100 gram cheddar kaas/geraspte kaas
Olijfolie/boter



Werkwijze

- Verhit olijfolie/boter in de koekenpan
- Bak hierin de vissticks goudbruin (draai ze regelmatig om)
- Leg de vissticks als ze klaar zijn op papier (zo trekt het vet in het papier)

- Vet met de kwast (hangt aan het rekje) en een scheutje olijfolie de ovenschaal in
→ **denk ook aan de randen en hoekjes**

- Snijd de prei in halve ringen
- Snijd de courgette en wortel in dunne plakjes

- Verhit wat olie in de koekenpan
- Bak de prei en wortel voor ongeveer 5 minuten
- Voeg vervolgens de courgette en aardappelen toe aan de koekenpan
- Roerbak alles nog eens 5 minuten

- Snijd de vissticks door de helft of in 4 stukken
- Meng met de groenten en aardappelschijfjes
- Voeg alles toe aan de ovenschaal
- Bestrooi met cheddar kaas/geraspte kaas

- Doe de ovenschaal in de oven
- Bak de ovenschotel voor 5 tot 10 minuten tot het goudbruin ziet