

SKELVIS MORNAY



By Food lovers recipes

SKELVIS MORNAY

Hhhmm Haddock Morney... my gunsteling!

1 kg vars of bevrore skelvis

250 ml melk

1 lourierblaar

30 g botter

1 groot ui, gekap

Kaassous:

75 g botter

80 g meel

160 g Cheddarkaas (beleë kaas is ideaal)

5 ml Aromat

vars gemaalde swartpeper

knippie Rooipeper

knippie droë mosterdpoelier

80 g Cheddarkaas

2 eetlepels gerasperde Parmesaankaas

2 eetlepels broodkrummels

Plaas vis in 'n kastrol en bedek met die melk, voeg die lourierblaar by. Bring tot kookpunt en verwyder van hitte. Laat staan vir 15 minute, verwyder vis en vlok liggies, nie te fyn nie. Gooi die melk in 'n maatbeker en vul dit aan met melk tot 450 ml. Braai intussen die gekapte ui liggies tot gaar, maar nie bruin nie. Maak die kaassous deur die botter te smelt en die meel by te voeg. Roer met 'n draadklitser terwyl die melk bygevoeg word asook die geurmiddels. Verhoog hitte, bring tot kookpunt, verwyder van hitte as sous begin verdik. Roer

die Cheddarkaas by die sous. Plaas die gevlokte vis asook die uie in 'n oondvaste glas bak en gooi die kaassous bo-oor. Strooi die Cheddar-, Parmesaankaas en broodkrummels bo-oor. Plaas onder 'n warm oondrooster en rooster tot goudbruin en borrelend. Bedien saam met aartappels in die skil en groen groentes.

Bron: Louise Groenewald

Foto: Melissa Ann Vermeulen