

## Stoofpotje met roodbaars

Benodigheden voor 4 personen:

- 2 uien
- 2 eetlepels boter
- 1 zak Hollandse roerbakmix (400 gr.)
- 100 ml. Droge witte wijn
- 1 pakje Friesche Vlag Crème Fraîche (200 ml)
- 1 eetlepel gedroogde Provençaalse kruiden
- ca. 400 gr. roodbaarsfilet
- 1 bruin stokbrood

Bereiding:

- uien pellen en snipperen
- in braadpan boter verhitten en ui met roerbakmix ca. 3 minuten bakken
- witte wijn, crème fraîche en kruiden toevoegen en ca. 5 minuten koken
- vis in stukjes snijden, aan stoofpotje toevoegen en vis in ca. 3 minuten zachtjes gaar laten worden
- op smaak brengen met zout en peper
- stokbrood in plakjes snijden en serveren met het stoofpotje