

Tarbotfilet in gedroogde ham

Nodig :

4 stukken tarbotfilet (of kabeljauwfilet + zalmfilet)

4 dunne sneden gedroogde ham

1 rode biet

2 preistengels

spinazie

15 cl room

1 dl olijfolie

100 gram boter

cayennepeper

nootmuskaat

HETE frituurolie

Voor de saus:

2 sjalotten

2 dl droge sherry

1 eetlepel witte wijnazijn

saffraan

Bereiding:

Voor de saus:

Snipper eerst de sjalotten en breng die samen met de sherry en de wijnazijn en saffraan in een pan. Laat inkoken tot 1/3^{de} van het volume. Voeg de room toe en kook even door. Zeef de saus en klop er van het vuur af nog enkele klontjes boter door. Houd warm.

Kook de pasta.

Snij de rooie biet in zeer fijne julienne en bak deze reepjes krokant in hete frituurolie.

Maak de prei schoon en stoof gaar in boter (eventueel eerst even koken).

Maak de spinazie schoon en stoof heel snel in boter.

Spoel de vis en droog de filets. (In geval van kabeljauw + zalm: snijd de kabeljauwfilets doormidden en plaats er een stuk zalm tussen).

Kruid met peper en zout en verpak ieder stuk filet in een plak gedroogde ham.

De vispakketjes ongeveer 2-3 minuten per kant bakken in olijfolie op een niet te hoog vuur.

Opdiene:

- Prei in midden van verwarmd bord verdelen en plaats daarop een pakketje visfilet
- Giet hier de saus rond en versier met de spinazieblaadjes en de krokante rode biet
- Serveer met de pasta