

Kabeljauw in parmaham

Ingrediënten voor 4 personen:

300 g fusilli of andere pasta
1 ui
1 groene paprika
3 el olijfolie
4x kabeljauwfilet
8 plakken Parmaham
1 pot pastasaus tomaat en mascarpone (225 g)
Salade en salade ingrediënten naar keuze

Bereiden:

Oven op 180 °C voorverwarmen. Fusilli volgens gebruiksaanwijzing koken. Ui pellen. Paprika schoonmaken. Ui en paprika snipperen. In koekenpan ui en paprika in 2 el olie fruiten. Kabeljauw in vier stukken verdelen, met peper bestrooien, met Parmaham omwikkelen en met rest van olie besprenkelen. In midden van oven in 12 min. gaar bakken. Pastasaus door ui en paprika roeren en zachtjes verwarmen. Saus met zout en peper op smaak brengen. Sla in schaal doen en met Italiaanse ingrediënten en dressing naar keuze omscheppen. Kabeljauw met saus, fusilli en salade serveren.

Wijnadvies: Prà Soave Otto, Wijnkoperij Henri Bloem

