



Kabeljauwfilet gevuld met pesto omwikkeld met rauwe ham

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten:

4 Kabeljauwfilets 4 plakken rauwe ham 1 bosje basilicum 1 eetlepel pijnboompitten 1 eetlepel geraspte parmezaanse kaas ½ teen knoflook Olijfolie Zout en peper	
---	--

Bereidingswijze:

Doe de pijnboompitjes en de knoflook samen met de basilicum (hou een paar mooie blaadjes achter) in een vijzel en maal dit glad onder toevoeging van wat olijfolie. Maak op smaak met zout en peper uit de molen.

Snij de kabeljauwfilet voorzichtig in over de lengte .

Vul de filets met een lepel pesto per filet.

Rol de filets in de rauwe ham en bak deze voorzichtig op niet te hoog vuur in wat olijfolie met boter.

Als de kabeljauw rondom aangebraden is mag mogen de filets op een bakplaat worden gelegd met bakpapier.

Bereid de andere componenten zoals bijvoorbeeld pasta, aardappels en groenten.

Plaats op het teken van de kok de kabeljauw in de oven, deze hebben ongeveer 10 minuten nodig op 185 graden (afhankelijk van de gaarheid en dikte)

Serveer de filets met de garnituren en maak ze af met een plakje citroen en basilicum.

