

Saltimbocca van kabeljauw met ratatouille

Nodig:

- 4 kabeljauwfilets, 8 salieblaadjes, 4 sneetjes parmaham, 2 el olijfolie, 2 dl witte wijn, 30 gr zure room.
- Voor de ratatouille: 300 gr kerstomaten, 150 gr babymais, 200 gr shiitakes, 1 rode paprika, 1 courgette, 1 ui, 1 teen knoflook, 1 handvol verse kruiden (bv basilicum, oregano, tijm), 2 el olijfolie, 3 dl groentefond.

Zo maak je het:

- Maak de ratatouille. Was de kerstomaten en de babymais.
- Snij de kerstomaten in tweeën, maak de shiitakes schoon en snij in tweeën.
- Verwijder de pitjes van de paprika en snij het vruchtvlees in repen, snij de courgette in zeer dunne plakjes, pel de ui en de knoflook en snipper fijn.
- Spoel de kruiden, droog en hak fijn.
- Verhit de olijfolie in een hapjespan of stoofpan en fruit de gesnipperde ui en knoflook glazig.
- Voeg de babymais en de rode paprika toe en laat 2 à 3 min. stoven.
- Blus met groentebouillon, doe er de shiitakes bij en stoof nog 5 min. doe er de fijngehakte kruiden bij, breng op smaak met peper en zout.
- Dek de pan af en haal van het vuur.
- Maak de saltimbocca's. Spoel de kabeljauwfilets en dep droog.
- Kruid met peper en zout.
- Spoel de salieblaadjes.
- Leg 2 salieblaadjes op elke kabeljauwfilet en wikkel er een sneetje parmaham rond en maak vast met een cocktailprikker.
- Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de kabeljauwfilets 1 à 2 min. aan elke kant.
- Haal uit de pan en hou warm. Blus de pan met witte wijn en voeg er de zure room toe. Breng aan de kook en giet in een maatbeker en mixt schuimig met een staafmixer.
- Verdeel de ratatouille over vier borden, schik er de saltimbocca's op en lepel er de emulsie over.
- Serveer met krielaardappelen.