

Receptidee

Schelvis met ham, witloof en puree

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 20 minuten | Bereiding: 40 minuten



Ingrediënten

- 4 schelvisfilets EPIC SELECT
- 4 sneetjes serranoham of prosciutto
- 1 kg aardappelen
- melk
- boter
- peper
- zout
- nootmuskaat
- 8 stronkjes witloof

Bereiding

Wikkel de ham rond de schelvisfilets. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bewaar ze even in de koelkast tot het bakken.

Kook de aardappelen in ruim gezouten water. Giet het kookwater weg en pureer ze met wat melk, boter, peper, zout en nootmuskaat. Hou warm au bain-marie.

Snij de stronkjes witloof in 2 en bak ze in wat olie tot ze gaar zijn.

Zet de schelvisfilet 12 minuutjes in de oven. Haal ze uit de oven en serveer met de puree en het witloof!



MSC Schelvishaasjes
Artikelcode = MSC FHADL130

130-180 g/st
Zak 800 g, 12 zakken per karton