

Kabeljauwhaas in pesto korst met Beurre Blanc saus

👤 6 personen

🕒 40 minuten

Dit heb je nodig voor de **Beurre Blanc** saus:

- ★ 250 gr koude boter in blokjes
- ★ 2 sjalotjes
- ★ 200 ml droge witte wijn
- ★ 200 ml room
- ★ 8 zwarte peperkorrels
- ★ 2 takjes tijm
- ★ 2 blaadjes laurier
- ★ 2 teentjes knoflook
- ★ een halve citroen
- ★ bieslook
- ★ peper en zout

Dit heb je nodig voor de **Kabeljauwhaas**:

- ★ 1 kg kabeljauwhaas (ongeveer 150gr per persoon)
- ★ Half wit stokbrood
- ★ 200 gr verse pesto (alternatief: tapenade)
- ★ boter
- ★ citroen
- ★ 6 plakjes Parmaham (1 per persoon)
- ★ peper en zout

Bereidingswijze **Kabeljauwhaas** in pesto korst:

- ★ Verwarm de oven voor op 180°C
- ★ Leg de Parmaham op een bakplaat met bakpapier
- ★ Bak de Parmaham in ongeveer 5 minuten krokant in de oven
- ★ Maal het stokbrood in de keukenmachine tot stukjes van ongeveer een halve centimeter
- ★ Meng de broodkruimels en de pesto in een kom
- ★ Vet een ovenschaal in met boter
- ★ Leg de kabeljauwfilet in zijn geheel in de ovenschaal
- ★ Breng op smaak met peper en zout en besprenkel met citroen
- ★ Bedek de kabeljauw met het pesto en broodkruimel mengsel
- ★ Bak de kabeljauw 25 minuten op 180°C in de oven
- ★ Terwijl de kabeljauw in de oven staat, maak je de saus
- Timing is essentieel! Beurre Blanc saus kan niet opnieuw verwarmd worden

Bereidingswijze **Beurre Blanc** saus:

- ★ Snipper de sjalotjes
- ★ Fruit de sjalotjes aan met een klontje boter en de knoflook, tijm, laurier en peperkorrels
- ★ Haal de knoflook, tijm, laurier en peperkorrels uit de pan zodra de sjalotjes mooi zacht zijn
- ★ Blus de sjalotjes af met de witte wijn en laat even inkoken zodat de alcohol verdamppt
- ★ Haal de pan van het vuur en schenk de room erbij
- ★ Monteer de saus door met een staafmixer de boter klontje voor klontje toe te voegen
- ★ Breng de saus op smaak met citroen, bieslook, peper en zout
- ★ Leg de kabeljauw op de Beurre Blanc saus en maak af met de krokante Parmaham



Bon appétit!