

## Saltimbocca van zwaardvis, romige polenta met Brugge d'Or en beurre noisette

Ingredienten:

### ***Ingrediënten voor 4 personen***

- 4 zwaardvisfilets van elk 150 g
- 8 blaadjes salie
- 4 sneden prosciutto
- bakpapier
- 2 el olijfolie
- zeezout en zwarte peper

### *Voor de romige polenta*

- 500 ml melk
- 500 ml water
- 200 g polenta (voorgekookt)
- 200 g Brugge d'Or
- 2 dl crème fraîche
- zeezout en witte peper

### *Voor de beurre noisette*

- 90 g Brugge Boter
- 4-tal takjes salie, alleen de blaadjes
- sap van 1 citroen
- zeezout

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Kruid de zwaardvisfilets met zout en peper. Leg er telkens 2 blaadjes salie op en vouw er de prosciutto rond. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met olijfolie. Bak in 15 à 20 minuten gaar in de voorverwarmde oven.
3. Breng intussen melk en water samen aan de kook. Voeg al roerend de polenta toe in een fijne straal. Laat verder garen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer er de Brugge d'Or door tot gesmolten. Neem van het vuur, meng met crème fraîche en kruid naar smaak met zout en peper. Houd warm tot gebruik.
4. Smelt de Brugge boter in een braadpan. Voeg de salie toe als het schuim wegtrekt. Bak tot de blaadjes krokant zijn (als de randen beginnen te krullen). Schep op een keukenpapier om uit te lekken. Zet het vuur uit zodra de boter goudbruin is. Voeg het citroensap en een snuijfe zout toe.
5. Schep wat polenta op een bord. Leg er de vis op. Druppel er wat beurre noisette bij en garneer met de krokante salieblaadjes

Smakelijk!

4 personen

60 min

Hoofdgerecht

2