

## Kabeljauwhaasje in parmaham met knolselder en Brugge Oud

Ingredienten:

### **Ingrediënten**

- 1 bosje tijm, alleen de blaadjes
- snuifje grof zout
- zwarte peper van de molen
- 4 el olijfolie + extra om de vis te bakken
- 4 x 200 g kabeljauwhaasje
- 8 sneden parmaham
- 2 knolselders, schoongemaakt en geschild
- volle melk
- 2 blaadjes laurier
- fijn zeezout
- 160 g Brugge Oud, korst verwijderd
- 2 x 50 g Brugge Boter
- sap van ½ citroen

Bereiding:

### **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht).
2. Stamp de tijmblaadjes in een vijzel fijn met grof zout en zwarte peper. Roer er olijfolie door. Kwast de kabeljauwhaasjes in met de tijmolie.
3. Leg telkens 2 sneden parmaham licht overlappend boven elkaar, leg er de vis op en rol op zodat de ham rond de kabeljauw zit.
4. Korst aan alle zijden aan in een pan met olijfolie. Zet de pan 15 minuten in de oven tot de vis net gaar is.
5. Snijd de knolselder in blokjes, schep in een kookpot en voeg melk toe tot de knolselder net onder staat. Voeg laurier en een snuifje zout toe en kook volledig gaar.
6. Giet af maar bewaar het kookvocht. Verwijder de laurier.
7. Snijd de Brugge Oud fijn en mix samen met de knolselder, 50 g boter en een scheutje kookvocht glad in de blender. Kruid naar smaak bij met peper en zout.
8. Neem de vis uit de pan, smelt er de overgebleven boter in en laat goudbruin kleuren (beurre noisette). Kruid met peper en zout en druppel er wat citroensap bij.
9. Verdeel de puree over 4 borden. Halveer de kabeljauwhaasjes en leg op de puree. Werk af met beurre noisette en extra tijmblaadjes.

4 personen

Hoofdgerecht

3

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/kabeljauwhaasje-parmaham-met-knolselder-en-brugge-oud>