



Rollade van zalm en Kabeljauw

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

200 g garnalen

1 ei

100 ml slagroom

2 el dille, fijngesneden

600 g kabeljauw aan één
stuk, zonder vel

150 g gerookte zalm

8 plakken bacon of
ontbijtspek

50 g boter

peper en zout

BEREIDING

Pureer de garnalen met het ei en een scheut slagroom.

Breng op smaak met peper en zout.

Klop de rest van de slagroom stijf en schep hem met de dille door
het garnalengemengsel.

Sla de kabeljauw tussen 2 stukken huishoudfolie voorzichtig wat platter.

Leg op een nieuw stuk huishoudfolie de plakken bacon of ontbijtspek naast elkaar en
laat ze elkaar net overlappen.

Leg de kabeljauw erop, verdeel de gerookte zalm erover en bestrijk hem met het
garnalengemengsel. Bestrooi met peper en zout.

Duw de zijkanten naar binnen en rol de rollade met behulp van de huishoudfolie
strak op. Zorg ervoor dat er geen folie tussen de rollade komt te zitten.

Leg hem met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat en gaar hem zoals
hieronder aangegeven.

De rollade hierna in plakken snijden en serveren met een stampotje van frisee
en witte wijnsaus.

Combi stoven

190 °C / 13-14 minuten