

ZEEWOLF MET PARMEZAANSE CREME

Iets duurder maar wel feestelijk

JUNI 23

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Zeewolffilets van 150 gr elk
500	gr	Krieltjes – voorgedroogd
80	gr	Parmezaan – geraspt
150	gr	Mascarpone
100	gr	Rucola
100	gr	Zwarte olijven – ontpit
10	st	Gedroogde tomaten
		Boter
		Peper en zout
500	gr	Krielaardappelen

Bereidingstijd: 35 - 40 minuten

Werkwijze :

Speel 500 gr krielaardappelen en kook ze gaar in gezouten water.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kruid 4 stukken zeewolffilet van elk 150 gram met peper en zout en schik ze in een ingevette ovenschaal.

Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Meng ondertussen 80 gr gerapte Parmezaan met 150 gr mascarpone.

Verwarm op een zacht vuur en roer regelmatig tot een mooie gladde crème.

Breng op smaak met peper en eventueel wat zout.

Spoel 100 gr rucola. Droog goed.

Snipper 10 stuks zongedroogde tomaatjes en eventueel 100 gr zwarte ontpitte olijven fijn.

Hussel door de rucola. Besprenkel met olijfolie.

Roerbak de 500 gram gekookte krieltjes goudbruin.

Serveer de zeewolffilets met de salade en de krielaardappelen.

Geef de parmezaancreme er in een potje apart bij.

Smakelijk eten.

=====