



Skrei in gedroogde ham met stoemp van gebakken savooikool



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

zout
1/2 savooikool (fijngesneden)
1 kilogram aardappelen
boter
1 ui (fijngesneden)
peper en zout
nootmuskaat
1 scheut melk
800 gram skreifilets
1 tomaat (in dunne plakjes)
3 blaadjes salie (fijngesneden)
8 plakjes gedroogde ham

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot met water aan de kook. Voeg een eetlepel zout toe. Snij de savooikool in dunne reepjes en blancheer ze 3 minuten. Schep de kool met een schuimspaan uit het water en laat uitlekken in een vergiet.
- 2.** Schil de aardappelen en breng ze aan de kook in lichtgezouten water.
- 3.** Smelt een klont boter in een wok of braadpan en fruit hierin de ui glazig. Voeg de savooikool toe en laat even aanbakken. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Giet de aardappelen af en voeg de melk en de savooikool toe. Prak fijn en breng op smaak met peper, zout en nog wat nootmuskaat. Hou de stoemp warm.
- 4.** Dep de skrei droog. Leg op elke filet een klontje boter en bestrooi met peper en zout. Verdeel de dunne plakjes tomaat over de vis. Werk af met de salie. Wikkel elke filet in gedroogde ham. Leg de stukken ingepakte vis naast elkaar in een ovenschotel en zet die 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.



5. Serveer de vis bij de stoemp.