

Vissaltimbocca

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 10

Ingrediënten:

4 verse scholfilets (à circa 150 gram)

zout en peper (uit de molen)

8 takjes dragon

4 plakken rauwe ham

30 gram boter

6 eetlepels anijslikeur

1 schaal zeekraalgroente (75 gram)

1 eetlepel olijfolie

4 cocktailprikkers

aluminiumfolie

Bereidingswijze:

Bestrooi de scholfilets met zout en peper.

Was de dragon en pluk de blaadjes van de takjes.

Verdeel de dragonblaadjes en de ham over de scholfilets.

Rol de scholfilets op en steek de vis vast met de cocktailprikkers.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de vissaltimbocca's in circa 4 minuten gaar.

Verwarm 4 eetlepels anijslikeur in een soep-opscheplepel tot het ontbrandt.

Besprenkel de vissaltimbocca's met de brandende anijslikeur.

Haal de vissaltimbocca's uit de pan en houd ze warm onder aluminiumfolie.

Was de zeekraal. Kook de zeekraal in kokend water in circa 3 minuten gaar. Laat de zeekraal uitlekken en verdeel hem over een schaal.

Klop een dressing van de olijfolie en de rest van de anijslikeur.

Besprenkel de zeekraal met de dressing.

Snijd de vissaltimbocca's in drieën en leg ze op de zeekraal.

Dit recept is keer bekeken.