



PREIPASTINAAKPUREE MET KABELJAUWHAASJE GEROOKTE HAM



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 600 g aardappelen
- 300 g pastinaken
- 500 g preistengels
- 1 dikke ui
- een teentje knoflook
- 1 eetlepel gezonde smeerboter
- peper en zout
- 4 kabeljauwhaasjes van 150 g
- 4 sneetjes flinterdun gesneden gerookte ham
- viskruiden



Bereidingswijze:

- Schil de aardappelen, snij ze in groffe stukken en kook/stoom ze gaar.
- Schil de pastinaken, snij ze in blokjes en kook/stoom ze eveneens gaar.
- Was de preistengels, snij in fijne ringen en stoof ze met een kleine hoeveelheid water gaar.
- Pel de ui en snij deze fijn en voeg toe bij de prei.
- Pel het teentje knoflook, pers het uit en voeg toe aan het prei-ui mengsel.
- Pureer de aardappelen samen met de pastinaken zeer fijn en voeg een beetje smeervet toe om de puree iets smeuijger te maken.
- Meng hieronder de gestoofde prei met ui en knoflook.
- Kruid met peper en zout.
- Snij de witte vetranden van de gerookte ham weg.
- Wikkel rond elk kabeljauwhaasje een sneetje gerookte ham, kruid met viskruiden en bak dit gaar of stoom gaar in de microgolf of bak in een hallogeen oven (zonder vetstof).
- Dien de kabeljauwmoot op samen met de preipastinaakpuree.