

MSC Wild Twists - Italië

Gebakken kabeljauw met amandelen

4 personen

Ingrediënten

4 kabeljauwfilets, 225 g/stuk
100 g broodkruim
20 amandelen
50 g boter
50 g prosciutto, knapperig gebakken
10 Gaeta-olijven, ontpit
1 takje verse rozemarijn
2 takjes verse tijm
2 minipaprika's, vers of uit pot
½ tl gedroogde chilivlokken
50 g geraspte pecorino
zout & peper
25 g boter, gesmolten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Doe broodkruim, amandelen, boter en krokante prosciutto in een foodprocessor. Meng dit 15 seconden.

Voeg olijven, rozemarijn, tijm, minipaprika's, chilivlokken, pecorino, zout en peper toe en meng dit 10 seconden.

Bestrijk een bakplaat met de gesmolten boter.

Leg de kabeljauw op de bakplaat en verdeel het broodkruimmengsel gelijkmatig over de vis. Bak 20-25 min. in de oven, afhankelijk van de dikte van de kabeljauw. Dien warm op.

Bijgerechten

Warme salade van sperziebonen en cherrytomaatjes, gesauteerde nieuwe aardappels