



Hoofdgerechten

Kabeljauw met gedroogde ham en gepocheerd eitje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kabeljauw (filets)
4 plakjes Gandaham (of serrano)
4 eieren
handvol peterselie (verse)
olijfolie
zwarte peper
zeezout

Bereidingswijze

Bak de gedroogde ham krokant in een droge koekenpan. Bestrijk intussen elke visfilet met wat olijfolie en kruid met zwarte peper en zeezout.

Haal de ham uit de pan en houd warm. Bak de visfilets gaar.

Vul een hoge kookpot voor $\frac{3}{4}$ met water en doe er een royale scheut azijn in. Breng tot net tegen het kookpunt. Roer tot er een draaikolk ontstaat en pocheer elk eitje in 2 minuten gaar.

Schik de kabeljauw met de ham op de borden. Leg op elke visfilet een gepocheerd eitje. Werk af met verse peterselie en een draai van de pepermolen.

Lekker met geroosterde groenten uit de oven, gebakken patatjes of met [een frisse aardappelsalade](#).

