

Kabeljauwhaasje in jasje van parmaham

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500 g krielaardappelen
- zout en peper
- bieslook
- paprikapoeder
- 1 knoflookteentje
- 6 witte asperges
- 100 g verse spinazie
- 8 kerstomaatjes
- 4 kabeljauwfilets
- 4 sneetjes parmaham
- 1 snede brood
- verse peterselie

Bereiding:

1. Meng de krielaardappelen met wat peper, zout, bieslook, paprikapoeder en verse look naar smaak.
2. Schil de asperges met de dunschiller, snij deze doormidden en vervolgens in stukjes.
3. Schik de spinazie, de kerstomaatjes, aspergestukjes en de gekruide krielaardappelen in de micro delight. Kook gedurende 8 min. op 800 watt.
4. Kruid intussen de kabeljouw met peper en zout, leg ze op de parmaham en rol ze op tot een mooi pakje.
5. Vul de **MicroPro Grill** met de snede brood om het toestel voor te verwarmen, sluit met het deksel in de grilstand (lage positie) en warm gedurende 2 tot 3 min voor op 1000 watt.
6. Haal het brood eruit, vul met de kabeljouw en gril vervolgens 4 min op 1000 watt (lage positie).
7. Schik nadien alles netjes op een bord en bestrooi met de fijngehakte peterselie en bieslook.