

KABELJAUW MET BAYONNEHAM EN AARDAPPELEN



50MIN



GEMAKKELIJK



INGREDIËNTEN

voor 2 personen

- 6 kleine aardappelen
- 2 kabeljauwruggen
- 2 plakjes Bayonneham
- 4 eetlepels dubbele room
- 8 sprietjes bieslook
- 2 eetlepels citroensap
- zout en peper

BEREIDING

01. Schil de aardappelen. Kook ze 20 minuten in een stoommandje.
02. Verwarm de oven voor op 160°C.
03. Breng de kabeljauwruggen op smaak met zout en peper. Omwikkel ze met een plakje Bayonneham.
04. Olie een ovenschaal in en leg de kabeljauw erin. Zet 20 minuten in de oven.
05. Meng de dubbele room met de gehakte bieslook, citroensap, zout en peper. Zet opzij.
06. Schik de borden met 3 aardappelen per persoon, een kabeljauwrug met Bayonneham en bedek met bieslookroom.

WIJNARRANGEMENT



Droog wit

- AOP Saint Mont
- AOP Pacherenc du Vic-Bilh droog



Rood

- AOP Fronton
- AOP Gaillac



Rosé

- AOP Saint Mont
- IGP Côtes de Gascogne