Onze winkel Eext

**Kabeljauw Saltimbocca**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 320 g kabeljauwfilet
* zout
* peper
* 8 salieblaadjes
* 8 plakjes parmaham
* 800 g zoete aardappelen
* 3 eetlepels olie
* 2 eetlepels boter
* 1 teentje knoflook

**Bereiden:**

1. Dep de kabeljauw droog en snijd in 4 stukken. Breng op smaak met wat peper en zout. Leg op elk stuk vis 2 stuks salieblaadjes en wikkel er 2 plakjes ham omheen zodat de uiteinden onderaan liggen.
2. Verhit olie in een pan. Bak de vis aan elke kant ongeveer 4 minuten. Doe 2 eetlepels boter in de pan, laat het smelten en besprenkel de vis keer op keer.