

Zeebaars ham rolletjes

- Maak schoon en snipper de sjalotjes en knoflook. Fruit glazig in olijfolie en laat afkoelen.
- Verwijder het zeebaarsvlees van de huid en hak het fijn tot gehakt. Voeg de afgekoelde sjalotjes en knoflook toe en breng op smaak met zeezout en vers gemalen peper.
- Verdeel het zeebaarsgehakt over plakjes ham en rol de ham er strak omheen. Bewaar in koelkast.
- Verwarm de oven op 125°C. Verhit een scheut olijfolie in een koekepan en bak de rolletjes rondom goudbruin.
- Zet de rolletjes in een schaal in de oven en laat ze in ongeveer 5 minuten gaar worden.
- Serveer met fijn gehakte bieslook of waterkers.