

Victoriabaars met ham op witlof

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Bieslookolie: 50 gr bieslook 3 el zonnebloemolie 3 el olijfolie	Bieslookolie bereiding Blancheer de bieslook kort en spoel af met koud water. Dep de bieslook droog. Blender de bieslook met de zonnebloemolie fijn. Voeg de olijfolie toe en meng het nogmaals met de staafmixer. Laat het mengsel even staan en haal het vervolgens door een zeef en vang de olie op.
Witlof: 350 gr witlofstronken bieslookolie (van boven) ½ el appelazijn, poedersuiker of honing	Witlof: Verwijder de kern en snijd de witlof in heel dunne reepjes met een lengte van 5 cm. Maak een dressing van 6 el bieslookolie (boven) en appelazijn en breng op smaak met zout, peper en eventueel wat poedersuiker of honing = basisdressing.
Kruidenfilo: 3 vellen filodeeg 2 st eierdooiers 60 gr boter gemengde verse kruiden, dragon, dille, bieslook (zeer fijn) zeezout	Kruidenfilo bereiding: Smelt de boter. Bestrijk de vellen met losgeklopt eigeel. Verdeel de kruiden regelmatig over het vel. Leg nu het tweede vel op het eerste vel. Strijk de bovenkant in met boter. Snijd het deeg met een pizzasnijder in de gewenste maat (10 stuks ± 7 x 2 cm). Bak het af op 150°C. (± 15 minuten).
Prosciutto: 5 plak Prosciutto	Prosciutto: Halveer de Prosciutto in de lengte. Leg de 10 plakjes Prosciutto kort onder de salamander totdat ze licht smelten en hun vet afgeven. Bewaar op de werkbank.
Victoriabaars: 600 gr Victoriabaars zonnebloemolie boter citroensap	Victoriabaars: Controleer de baars op aanwezigheid van graten. Dep de baars goed droog met keukenpapier, verdeel in 10 porties en bestrooi ze licht met peper en zout. Verhit de olijfolie en boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de baars ongeveer 2 à 3 minuten per kant gaar. Besprenkel direct na het bakken met wat citroensap.
Indekken:	Rechthoekig bord met klein visbestek.
mosterd	Presentatie: Maak een bedje van de witlof, leg hierop de gebakken Victoriabaars en daarop de warme prosciuttoham. Garneer met filodeeg. Druppel de bieslookolie eromheen en serveer met een toefje mosterd.

