



Kabeljauwpakketje

Toen ik nog een kind was gourmetten we altijd met Sinterklaas, dat doen we overigens nog steeds bij mijn ouders. Dit jaar zaten we voor het eerst met 10 man aan tafel en onze kinderen bleven verbazingwekkend goed zitten. Ze hebben ongeveer 1,5 uur aan tafel gezeten zonder dat ze vroegen of ze mochten gaan spelen. Terwijl er prachtige cadeaus stonden, die ze net hadden gekregen en waar ze mee hadden kunnen spelen.

Van verschillende vrienden hoor ik dat ze (ook) met kerst gourmetten of bakplaten, daarom hebben we afgelopen weekend nog een keer gegourmet. Daarbij maakte ik 4 nieuwe gourmetrecepten, op ToDaisy's vind je al [4 gourmetrecepten, klik hier voor deze recepten](#). Deze week komen de nieuwe gourmetrecepten online, namelijk een vis, vlees en vegetarisch recept, maar ook een dessert recept dat je op het gourmetstel bereid.

Ingrediënten voor 6 tot 8 stuks:

- 400 gram kabeljauw
- 125 gram parmaham
- 1 geroosterde paprika
- Peper
- Zout

Kruid de kabeljauw aan beide kanten met peper en zout. Snijd deze vervolgens in kleine mootjes.

Snijd de geroosterde paprika in dunne repen.

Leg in de lengte 1 plak parmaham voor je neer. Plaats 2 cm van het begin van de parmaham een kabeljauwmoot leg daarop twee repen geroosterde paprika. Pak het begin van de parmaham en rol de plak strak om de kabeljauw. De zijanten blijven open, zodat je de paprika en vis nog kunt zien.

Bak het kabeljauwpakketje aan alle kanten gaar op het gourmetstel. Op deze manier wordt de parmaham ook lekker knapperig en gaart de vis. Hoe lang is afhankelijk van het gourmetstel of de bakplaat.