

# Visrolletjes met lentegroenten in parmaham

Voor 4 personen

## Ingrediënten

300 gram peultjes, afgehaald

1 eetlepel olie

1 komkommer, in dunne reepjes

2 bosjes lente-/bosui, in stukken

1 eetlepel Italiaanse kruiden

4 pangafilets, ontdooid

200 gram parmaham, serranoham of andere rauwe ham

1 citroen, in kwarten

8 takjes tijm

ovenschaal, ingevet



## Bereiden:

Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer de peultjes eventueel in de lengte. Verhit de olie en roerbak hierin de peultjes, komkommer en bosui. Voeg de kruiden toe. Halveer de visfilets in de lengte. Leg onderaan een stapeltje groente en rol de vis op. Wikkel de plakken parmaham eromheen en leg de visrolletjes in de ovenschaal. Leg de citroen en takjes tijm ertussen. Bak de visrolletjes in de oven in circa 20 minuten gaar. Knijp de warme citroen uit boven de vis.

Lekker met gele rijst.