

Kabeljauw in een knapperig sesamjasje



Voor 1 porties

1 kabeljauwhaasje (\pm 125g) - 30 g sesamzaadjes – 1 eetl. olijfolie – peper en zout

Werkwijze

Doe de sesamzaadjes in een platte soepkom.

Kruid de kabeljauw met peper en zout.

Wentel de vis vervolgens in de sesamzaadjes.

Verhit de olie in een pan en bak gedurende enkele minuten tot de vis gaar is en de sesamzaadjes mooi bruin zijn.