

GEVULD BLADERDEEGJE MET EEN VISSAUSJE

Ingredienten

- Bladerdeeg in vierkantjes van 10x10
- Gerookte zalm
- Wit van prei
- Eigeel
- Boter
- Pezo

Bereiding

Bladerdeeg:

Bladerdeeg met eigeel bestrijken.

Prei fijnsnijden en wat boter gaarstoven, pezo toevoegen.

Wat gestoofde prei met een stukje zalm op het deeg leggen en goed afdekken.

Met eigeel bestrijken en in een voorverwarmde oven 200° goudgeel bakken.

Saus:

Visbouillon met een glas witte wijn tot de helft inkoken, pezo toevoegen, room + saffraan toevoegen en nog wat laten indikken.

Afwerken: bladerdeeg op een bordje leggen, versieren met wat veldsla en lompviseieren en visssaus er rond napperen.

Smakelijk eten!

Kookclub Café 't Lef, Bocholt - www.tlef.be