

Bladerdeegpapillotte gevuld met Belgica, zeebaars en gerookte zalm



Ingrediënten

- 1 blad bladerdeeg
- 400 gr zeebaarsfilets
- 3 stengels dille
- 4 plakjes gerookte zalm
- 4 Belgica's, in dunne plakjes gesneden
- 2 eetlepels mierikswortelpuree
- 1 eierdooier

WERKWIJZE:

Leg het blad bladerdeeg open en schik op één helft plakjes gerookte zalm, besmeerd met mierikswortelpuree. Leg daarop de zeebaarsfilet, dan de appelschijfjes en dan weer zeebaars. Eindig met fijngesneden dille en een laag gerookte zalm, besmeerd met mierikswortelpuree.

Plooi de andere helft van het bladerdeeg erover en sluit mooi dicht. Bestrijk met eierdooier. Plaats in een op 180 °C voorverwarmde oven en laat ongeveer 30 min bakken.



TIP:

Serveer op een rechthoekig bord met wat olijfolie er over.

