

Volendams pasteitje

Recept: Rudolph van Veen / Lekker Hollands

(Voor 4 personen)

4 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
1 eidooier
1 el volle melk
1 winterwortel
1/2 komkommer
100 g warmgerookte zalm
100 g gekookte mosselen
100 g Hollandse garnaaftjes
150 ml cocktailsaus
1/2 bosje (7,5 g) bieslook
1/2 bosje (75 g) radijzen
Ook nodig: patisienneboor

Smakelijk!
met Petra Possel

1 Verwarm de oven voor tot 180 °C.

2 Leg voor de bladerdeegvisjes telkens twee plakjes bladerdeeg op elkaar en snijd vier visvormen uit het deeg. Maak met de achterkant van een klein mes en een theelepeltje een mooi vismotief in het deeg. Roer de eidooier en melk door elkaar. Bestrijk het deeg met het ei-melkmengsel en bak de bladerdeegvisjes 25 minuten in de oven. Laat ze na het bakken volledig afkoelen.

3 Schil de winterwortel en komkommer met een dunschiller en boor met een kleine parisienneboor mooie ronde pareltjes uit de wortel en komkommer.

4 Kook eerst de wortelparels 1 minuut in kokend water, voeg dan de komkommerparels toe en laat deze nog slechts 30 seconden meekoken. Giet de parels af en spoel ze direct onder koud stromend water, zodat ze mooi knapperig blijven.

5 Snijd de bladerdeegvisjes met een kartelmes horizontaal doormidden. Leg de onderkant van elke vis op een bord.

6 Pluk de warmgerookte zalm in stukjes. Beleg de bladerdeegvisjes met koude gekookte mosselen, grijze garnaaftjes en zalm. Verdeel de groenteparels hierover.

7 Lepel een beetje cocktailsaus over de vis en groenten, en serveer er een kannetje extra cocktailsaus naast. Snijd de bieslook in ringen en de radijs in partjes. Garneer met bieslook en radijs en leg de bovenkant van de bladerdeegvisjes hierop.

Cocktailsaus

Voor 300 ml

200 ml mayonaise
4 el tomatenketchup
2 el gembersiroop
2 el whisky
1 mespunt cayennepeper
1 mespunt paprikapoeder
sap van 1/4 citroen
100 ml slagroom

Bereidingswijze:

Meng in een kom de mayonaise met de tomatenketchup, gembersiroop, whisky, cayennepeper, het paprikapoeder en citroensap met behulp van een garde door elkaar.

Klop de slagroom tot yoghurt dikte luchtig en spatel de slagroom door de saus.

Bewaar de saus even afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed in kunnen trekken.