

Zalm in bladerdeeg of zalm en croûte

hoofdgerecht

Vorbereiding: 10 min. Bereidingstijd: 25 min. Totale tijd: 35 min. Hoeveelheid: 4 personen

INGREDIËNTEN

500 gram zalm aan 1 stuk
1 rol bladerdeeg
2 eetl. sesamzaadjes
1 ei
scheutje melk

Roomkaasvulling

- 100 gram roomkaas
- 2 theel. citroensap
- 2 eetl. peterselie (fijnggehakt)
- 1/2 eetl. dille (fijnggehakt)
- 2 eetl. bieslook (fijnggehakt)
- 1 teentje knoflook
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 graden.

1. Doe alle ingrediënten voor de vulling (peper en zout naar smaak) in een keukenmachine en mix dit tot een gladde kruidenroomkaas,
2. Dep de zalm droog met keukenpapier,
3. Snijd de rol bladerdeeg doormidden en leg hierop de zalm. Zorg dat je aan alle kanten ongeveer 1 centimeter uitsteek van het bladerdeeg hebt,
4. Strooi peper en zout naar smaak over de zalm en verdeel vervolgens de kruidenroomkaas erover heen,
5. Kluts het ei met een scheutje melk en smeer de randjes van het bladerdeeg hiermee in. Dek het geheel af met het andere deel van het bladerdeeg. Heb je een beetje bladerdeeg over? Steek met een koekvormpje leuke motiefjes en verdeel deze over de bovenkant,
6. Bestrijk de bovenkant met de rest van het geklutste ei en verdeel er naar smaak wat sesamzaad over,
7. Zet de schotel ongeveer 25-30 min. in de oven tot hij mooi goudbruin is.

Combineren het met wat je lekker vindt. Bijvoorbeeld iets van pomme duchess of aardappelkroketjes en groenten zoals broccoli, haricots verts met spek, een salade of geroosterde worteltjes bijvoorbeeld.



Eet smakelijk!