



Gerookte makreel in bladerdeeg

en een salade van veldsla en radijs



20-30min



2 personen

In principe zou je deze romige vispakketjes mee kunnen nemen als lunch of naar een picknick, maar dan moet het je wel lukken om ze niet gelijk op te eten. En dat is lastig. Misschien kun je er eerst eentje proeven. Of twee... Hoe dan ook, geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x gerookte makreel ⁴
- 1x bladerdeeg ¹
- 1 bosje radijsjes
- 100g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1078kcal, vet 83.2g, koolhydraten 52.4g, eiwit 23.8g



1. Vulling maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Schil en rasp de **mierikswortel** fijn. Meng de **helft van de bosui** met de **crème fraîche** en **mierikswortel naar smaak**.



2. Vulling afmaken

Verwijder de huid van de **makreel** met een scherp mes en snijd of scheur 'em in stukjes. Verwijder evt. graten. Meng de **makreel** met de **crème** en breng de **vulling** op smaak met peper en zout.



3. Deeg snijden

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier uit op een bakplaat en snijd het **deeg** in **4 rechthoeken**. Zorg dat je het bakpapier niet scheurt.



4. Deegpakketjes bakken

Schep ca. **2el vulling** op **een helft** van elk stuk **deeg**. Laat hierbij een rand vrij en bestrijk die evt. met een beetje losgeklopt ei. Vouw de **andere helft** van het **deeg** over de **vulling** en druk de randen dicht met een vork. Bak de **deegpakketjes** 15-20min goudbruin en krokant in de oven.



5. Radijs snijden

Snijd ondertussen de **helft van de radijsjes** in dunne plakjes. Of gebruik **alle radijsjes** als je dat lekker vindt.



6. Salade mengen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout. Meng de **dressing** met de **rest van de bosui**, de **radijs** en de **veldsla**. Serveer de **deegpakketjes** met de **salade**.