



Bladerdeegpakketjes met forel

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 beker crème fraîche ⁷
- 1x gerookte forel ⁴
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 bosje radijsjes
- 1x veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- fijne 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 914kcal, vet 63.4g, koolhydraten 55.5g, eiwit 24.4g



1. Vulling maken

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Schil en rasp de **mierikswortel** fijn. Meng de **helft van de bosui** met de **crème fraîche** en **1-2tl mierikswortel**. Verwijder evt. graten en snijd of scheur de **forel** in stukjes. Roer door de **crème fraîche** en breng de **vulling** op smaak met zout, peper en evt. **meer mierikswortel**.



2. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Snijd het **deeg** in 4 even grote rechthoeken.



3. Pakketjes vullen

Schep **2el vulling** op de rechterhelft van elk stuk **deeg**. Houd daarbij een rand van ca. 0,5cm vrij en bestrijk die evt. met een beetje melk of losgeklopt ei. Vouw de linkerhelft van het **deeg** over de **vulling** en druk de randen dicht met een vork.



4. Pakketjes bakken

Bak de **pakketjes** 15-20min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is.



5. Radijs snijden

Snijd de **helft van de radijsjes** in dunne schijfjes. Gebruik **alle radijsjes** bij grote trek.



6. Salade mengen

Maak een **dressing** door de **rest van de bosui** met 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn en 1/8tl zout te mengen. Hussel de **veldsla** met de **dressing**. Serveer de **salade** met de **forelpakketjes**.