

Garnaalpasteitjes



Gerechten: Bijgerecht, Snack, Voorgerechten

Categorieën: Gebak, Vis

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bladerdeeg

visbouillon

witte wijn

room

sjalot

boter

garnalen

champignons

Roux voor witte sauzen (Maizena)

ei

Bereiding

Maak een goed gevulde, niet te dunne ragout:

Sjalot versnipperen.

Champignons in plakjes of in kwartjes snijden.

Sjalot en champignons aanstoven in boter zonder te kleuren.

Witte wijn en visbouillon toevoegen en iets laten inkoken.

Peterselie fijnhakken.

Room aan de saus toevoegen en weer tot tegen het kookpunt brengen.

De saus licht binden.

Garnalen en peterselie toevoegen en op smaak brengen.

Laat de bereiding afkoelen.

Oven verwarmen op 200 graden.

Bladerdeeg op maat snijden.

Leg op ieder plakje bladerdeeg een lepel afgekoelde garnaalvulling.

Strijk de randen van de deegplakjes licht in met losgeroerd ei en vouw goed dicht.

Schik de gevulde deegpakketjes op een bakplaat met bakpapier en bestrijk licht met losgeroerd ei.

Plats in de oven voor 20 minuten.

Notities

Voor deze garnaalpasteitjes heb ik gebruik gemaakt van de gevulde saus die ik over had van het gerecht Pangasius in Seranoham, roomsaus met sake, garnalen en champignons.

Het was een overschotje dat ik op deze manier gemakkelijk tot een smakelijk voorgerecht kon verwerken.

Foto's

