MAISON PRIMAGO

VISPASTEI

Ingrediënten voor 4 tapashapjes:

- 2 plakjes bladerdeeg
- 100 gram kabeljauw in 8 stukjes
- 1 el olijfolie
- peper en aromat
- 40 gram roomkaas met verse dille
- 75 gram verse spinazie
- 1 geklutst ei
- handje geraspte kaas
- sesamzaadjes

Bereiding:

Marineer de kabeljauwstukjes met peper, aromat en olie en laat even 10 minuten intrekken. Smoor de spinazie in een pan en giet het goed af.

Ontdooi de plakjes bladerdeeg en halveer ze. Verdeel de stukjes vis over 1 helft van het bladerdeeg. Vervolgens de spinazie en de roomkaas erop.

Bevochtig de randen van het deeg met een beetje water. Klap het deeg over de vis tot een vierkant en druk de randjes met een vork goed aan.

Smeer de pastei in met het geklutste ei en bestrooi ze met geraspte kaas en sesamzaadjes

Leg de vispastei op een ingevette bakplaat in het midden van een voorverwarmde oven van 180 graden en bak ze bruin en gaar in 15 à 20 minuten.