



Vispasteitje met victoriabaars, zalmfilet en garnalen

8 personen
45 minuten

Ingrediënten

8 pasteitjes kant-en-klaar
200 gram SmitVis victoriabaars in blokjes
200 gram Smitvis zalmfilet in blokjes
250 gram SmitVis garnalen
1 theelpeel kurkuma
100 gram boter
1 ui gesnipperd
1 teen knoflook
1 bosui
1 bos peterselie
6-7 eetlepels bloem
1 liter visbouillon

*Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.

*Smelt in een pannetje de boter.

*Voeg het gesnipperde uitje, uitgeperste knoflook en kurkuma toe en fruit deze licht aan.

*Maak van 1 liter warm water door het visbouillon blokje in het warme water op te lossen.

*Voeg de bloem toe, roer goed door en bak de roux circa 2 minuten zachtjes mee.

*Voeg de visbouillon beetje bij beetje toe totdat er een mooie dikke ragout ontstaat.

*Voeg aan de warme ragout de visblokjes toe en maak deze op laag vuur in de ragout gaar. Voeg als laatste de garnalen toe.

*Snijd de bosui in kleine ringetjes en voeg deze vlak voor het opdienen toe aan de ragout.

*Maak de pasteibakjes gedurende 10 minuten warm in de warme oven.

*Serveer de pasteitjes op een bordje en overgiet deze met een flinke lepel visragout.

*Garneer af met wat gehakte peterselie..

Smakelijk!