

Het recept van de maand Februari

Amelander meerval in bladerdeeg a la Sikke (voor 4 personen)

Benodigdheden:

- 4 meervalfilets
- 8 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- zout en peper naar smaak
- dille (vers of gedroogd)
- peterselie
- 1 halve theelepel kerriepoeder
- 1 geklutst ei
- olijfolie
- 2 sjalotjes
- 1 rode paprika in blokjes gesneden
- citroensap van een halve citroen
- 1 ingevette ovenschaal
- oven
- koekenpan en spatel
- kwastje
- bloem



Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 225 graden.

Strooi een beetje bloem op de werkbank en verdeel daar de plakjes bevroren bladerdeeg over heen, zodat deze kunnen ontdooien.

Snipper de sjalotjes en snijd de rode paprika in blokjes. Snijd de meerval in reepjes.

Zet de koekenpan op het vuur en doe er een scheutje olijfolie in.

Doe de sjalot en de paprika er in en fruit dit aan.

Voeg de meerval, kerrie en zout en peper toe en bak deze twee minuten mee.

Knijp de halve citroen boven de koekenpan uit en roer het sap er door heen.

Verdeel de inhoud van de koekenpan over de acht plakjes bladerdeeg. Strooi hier wat gehakte peterselie overheen. Smeer de randjes van de bladerdeeg in met wat water en vouw het vierkante bladerdeeg dicht in de vorm van een driehoek. Druk de randjes goed dicht met een vork en strijk het 'pakketje' in met geklutst ei. Bak dit in plm. 25 minuten in de oven, tot ze goudbruin zijn.

Serveertip: Serveer dit met frisse salade en een gepofte aardappel.

Eet smakelijk!!!!

Recept van:

Sikke de Groot

Kok bij restaurant de Zwaan te Hollum

