



Engelse ‘fish pie’



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie

1 bol venkel (fijngesneden)

375 ml room

1 bosje bieslook (fijngesneden)

1/2 citroen (geraspte schil)

2 eetlepels bloem

1 theelepel fleur de sel

1/2 theelepel zwarte peper van de molen

1 kilogram witte visfilet (in stukken van 3 cm, bv. schelvis, kabeljauw, roodbaars)

1 ei

1 vel bladerdeeg

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een grote braadpan met antiaanbaklaag.
- 2.** Voeg de venkel toe en laat deze vijf minuten bakken op hoog vuur. Roer voortdurend. Voeg de room, de bieslook en de citroenschil toe. Laat zachtjes sudderen.
- 3.** Schep de bloem met de peper en het zout in een diepe kom en meng.
- 4.** Voeg de stukken vis toe en schep ze door de bloem. Voeg de stukken vis toe aan de pruttelende venkel in room. Haal van het vuur.
- 5.** Verdeel het mengsel over vier vuurvaste ovenschaaltjes. Bestrijk de randen met losgeklopt ei. Snij vier rondjes uit het bladerdeeg en leg deze telkens als deksels boven op het vismengsel. Vouw het deeg over de randen van de ovenschaaltjes, druk het vast en bestrijk met de rest van het ei. Maak in elk deegdeksel twee sneetjes. Zet de schaaltes op een bakplaat en zet een kwartier in een goed voorverwarmde oven van 200 °C.