

Ingrediënten voor 4 personen

* 250 ml melk * 2 eieren, geklutst
* 1 eetpl fijngesneden dille * 140
gr Griekse yoghurt * 1/2 theepl
pimenton (gerookte
paprikapoeder) * 16 grote
garnalen, gepeld en darmkanaal
verwijderd * 300 gr gerookte
zalm, in vlokken verdeeld * 120
gr diepvrieserwtjes, ontdooid * 1
kleine venkelknol, heel
fijngesneden * 8 vellen filodeeg *
100 gr boter, gesmolten en iets
afgekoeld * 1 citroen, in partjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Vispastei met filo

Zo'n vispastei is ideaal voor doordeweeks. Terwijl het filodeeg knapperig wordt dek jij de tafel en schenk je wijn in.

Hulpmiddelen

4 ovenschaaltjes van 350 ml elk

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Meng de melk, dille, ei, yoghurt en pimenton in een kom
3. Verdeel de garnalen, zalm, erwtjes en venkel over de ovenschaaltjes
4. Schenk het melkmengsel erover
5. Lef 2 vellen filodeeg op een schoon werkvlak
6. Bestrijk elk vel met boter en verfrommel het iets en leg het op de vis
7. Herhaal met de andere vellen
8. Bak de vispasteitjes 30 minuten in de oven tot het filodeeg gaar en krokant is en de garnalen gaar zijn
9. Server met de citroenpartjes