

Ingrediënten voor 4 personen

700 gram aardappelen in de schil gekookt en gepeld 125 gram boter 4? dl melk, plus extra voor de puree 1 middelgrote ui, fijngehakt peper, zout 1 laurierblad 250 gram stevige witvisfilet, zoals kabeljauw, schelvis of poon 250 gram zalmfilet 1 teen knoflook 1? dl mayonaise 125 gram gepelde garnalen 25 gram bloem 250 gram tomaten, gepeld, ontpit en gehakt 2 eetl. vers gehakte basilicum

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vispastei

Bereidingswijze

Pureer de aardappelen met 25 gram boter, 4 eetl. melk en zout en peper. Breng de melk met de ui en laurier tot net tegen het kookpunt. Voeg de visfilets toe en laat ze afgedekt 5 minuten zachtjes pocheren. Pers de knoflook met een snuf zout en roer door de mayonaise. Neem de filets uit de pan en verdeel in stukjes, zeef de melk. Laat de helft van de resterende boter smelten en bak al roerend de bloem 1? minuut. Voeg de melk al roerend toe en laat 3-4 minuten zachtjes koken. Neem van het vuur en roer de garnalen, tomaat, vis, mayonaise, en zout en peper erdoor. Schep in een ovenschaal en bedek met de puree. Verdeel de rest van de boter erover en bak 25 minuten in een op 190? voorverwarde oven.