NAAM GERECHT	Pie met zalm en kabeljauw

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

-2 plakken bak klaar kruimeldeeg
-250gr. kabeljauwfilet
-250gr. zalmfilet
-1 sjalotje
-1 ei
-1dl. melk
-1 eetlepel room
-2 eetlepels broodkruim
-2 eetlepels gehakte peterselie
-peper
-zout
-vetstof voor de vorm
-eierdooier om te doreren

FOTO:

BEREIDING: voorbereiding: 30 minuten + baktijd: 40 minuten

-laat het broodkruim weken in de melk. Pel de sjalot en snipper hem fijn. Snij de kabeljauwfilet in stukken en pureer ze (met staafmixer of keukenrobot) samen met de room. Vermeng de puree met het geweekte broodkruim, de eierdooier, de sjalot en de gehakte peterselie. Kruid met peper en zout.
-Klop het eiwit stijf en spatel het luchtig door de puree. Zet hem ongeveer 5 minuten in het vriesvak, zodat hij snel een beetje opstijft en wat bewerkelijker wordt.
-Snij de zalmfilet in vingerdikke plakjes. Leg een plak deeg in een lichtjes ingevette, rechthoekige bakvorm. Druk het goed tegen de randen aan.
-Schep er de helft van de vispuree in. Leg er de zalmplakjes op. Kruid ze lichtjes met peper en zout. Dek af met de rest van de vispuree. Snij uit de tweede plak deeg een grote rechthoek en bedek er de vulling mee. Druk de randen goed aan.
-Snij uit de deegresten fijne reepjes. Leg ze diagonaal op de koek en las ze met losgeklopt ei. Maak midden in het deegdeksel een schoorsteentje (met een reepje bakpapier of aluminiumfolie) voor de stoom. Doreer het deegdeksel met losgeklopt ei.
-Bak ongeveer 40 minuten midden in de oven, op 200°C. Laat wat afkoelen in de vorm en daarna verder op een rooster.

ADVIES:

-Serveer in plakken, lauw of op kamertemperatuur.