

Bakkeljauw ragout in bladerdeeg

Ingrediënten 32 stuks

- 375 ml melk
- 80 g griesmeel van harde (durum) tarwe
- 2 eierdooiers
- eiwit
- 20 gram boter
- ½ Visbouillonblokje
- Witte peper
- 75 gram gedroogde bakkeljauw van goede kwaliteit
- 8 velletje of rol (diepvries) bladerdeeg

Bereidingswijze

Ragout

- Week de bakkeljauw in heet water. Vervang eventueel het water een paar keer als je het wat minder zout wilt hebben (eigen smaak).
- Zodra de vis zacht is geworden in kleine flinters pluizen.
- Breng de melk aan de kook met het verkruimelde bouillonblokje en de witte peper
- Voeg het griesmeel via een zeef toe en kook die al roerend ongeveer 5 minuten, zodat er een dikke massa ontstaat.
- Haal de pan van het vuur en voeg één eierdooier en de boter toe en roer dat goed door de massa.
- Laat de massa goed afkoelen.

Pakketjes maken

- Verhit de oven voor op 200 graden (of volg instructie op de verpakking).
- Ontdooi het bladerdeeg.
- Rol van de ragout balletje ter grootte van een flinke kers.
- Rol het deeg wat verder uit zodat je er 4 rondjes uit kunt steken met een doorsnee van ongeveer 6 cm.
- Leg een ragoutballetje in het midden en vouw het deeg om het balletje heen, zodat zich op één punt een soort 'navel' vormt.
- Doop de navel even in het eiwit en knijp de randen goed dicht.
- Bekleedt het bakblik met bakpapier en ver deel daarop de balletjes.
- Strijk ze in met een beetje eigeel (dat geeft een glansje als ze gebakken zijn).
- Bak ze gedurende 15-20 minuten. Alleen het deeg hoeft gaar te worden, de ragout is dat namelijk al. Als het deeg mooi goudbruin is, zijn ze klaar.

Serveer de bakkeljauwpakketje warm met aioli.

Hulpmiddelen

- Oven
- Bakblik met bakpapier
- Ronde vorm met doorsnee van ongeveer 6 cm

Tips

- Je kunt ze heel goed een dag voor gebruik maken en voor gebruik 5 minuten opwarmen in een oven voorverwarmd op 100 graden.
- Wat je overhoudt van de ragout laat zich heel goed invriezen.
- De balletjes laten zich, even door wat bloem gerold, ook heel goed frituren!
- Een variant: vervang de bakkeljauw door 20 gram gedroogd zeewier in grove kruimels.

Bron

Eigen recept