



Envelop van filodeeg met brandade, groenten en gamba *Sobre relleno de brandade, verduras y gamba*

Voor 6 personen

250 gram kruimige geschilde aardappels, 400 ml visbouillon, 300 gram kabeljauwfilet, 1 teen geperste knoflook, 100 ml crème fraîche, 100 ml olijfolie, peper en zout, citroensap
pak filodeeg, groenten naar keuze: asperges, courgette, doperwten (of allemaal), 12 gekookte en gepelde gamba's

Bereiding

Kook de aardappels in ca. 25 minuten gaar. Breng intussen de bouillon aan de kook en pocheer de kabeljauw in 6 minuten gaar. Schep de vis uit de bouillon en laat goed uitlekken op keukenpapier. Pureer de vis met de knoflook in een keukenmachine grof. Voeg de aardappels, crème fraîche en olie toe en pureer snel tot een smeug geheel (niet te lang pureren want dan wordt het kief). Breng op smaak met zout en peper en wat citroensap (evt. ook wat citroenrasp). Bereid de overige groenten beetgaar en pel de gamba's. Schaaf wat lange repen van een courgette.

Bereiden

Leg een aantal plakken filodeeg op elkaar, met tussen iedere laag wat olijfolie, doe daar een deel van de brandade, de groenten en 2 gamba's op en vouw dat in een vierkant. Besmeer de bovenkant met wat olijfolie en leg de enveloppen op een bakplaat. Ongeveer 10 minuten in de oven of als het filodeeg mooi bruin is. Bak ondertussen de repen courgette en drapeer die uiteindelijk op de envelop.

