

Gestoomde vispakketjes

Benodigdheden :

8 stukken lotte samen +/- 600 gr
16 grote romeinse slabladeren
200 gr Philadelphia roomkaas
2 eetlepels room
een beetje fijngesnipperde dragon
1 eetlepel geraspte mierikswortel
1 koffielepel geraspte sinaasappelschil
peper en zout

Voor de garnering:

4 takjes dragon en 4 krullen
van een sinaasappelschil

Smakelijk,
Luc Termonia, Delta 1263

Was en droog de slabladeren en verwijder de harde steeltjes, leg ze per 2 half over elkaar. Klop de room door de kaas tot een smeurig geheel. Schep er de mierikswortel, dragon en sinaasrasp onder. Breng op smaak met peper en zout.

Bestrijk de slabladeren met het kaasmengsel en leg hierop de stukken vis. Een beetje bijkruiden met de pepermolen .

Vouw de slabladeren tot pakketjes en prik ze dicht met houten prikkers (tandenstokers). Leg nu de vispakjes in een stoommandje en laat ze een 10 tal minuten garen . De voorverwarmde borden vullen met de vispakjes en versieren met een takje dragon en een sinaaskrul.