

## Bladerdeeggebakje met zeevruchten in een kerriesaus

### Benodigdheden 10ct :

bladerdeeggebakjes	10st	pladijsfilet	0,200 kg
mosselen	2,000 kg	roze garnalen	0,200 kg
scampi	0,350 kg	staartvisfilet	0,200 kg
champignons	0,500 kg	citroen	1st
peterselie			

### Voor de saus:

visfumet	1,500 L	boter	0,050 kg
witte wijn	0,250 L	room	0,350 L
appel (Golden, Elstar)	0,150 kg	ui	0,100 kg
kruidentuiltje	1st	sjalot	0,100 kg
bloem	0,100 kg	kerriepoeder	0,010 kg
peper en zout			

### Werkwijze:

#### Vorbereiding:

- uit de bladerdeeggebakjes (**BOUCHEES**) de deksels los maken en alles warm zetten.
- de vis en zeevruchten nakijken, reinigen, spoelen en eventueel versnijden.  
(mosselen koken tot ze opengaan, kookvocht bewaren voor de saus)
- de champignons reinigen en versnijden.
- de sjalot, ui en de appel reinigen en alles fijn versnipperen.
- de fumet warm zetten.
- de peterselie spoelen, plukken en hakken (**PERSIL HACHE**),drogen in keukendoek.

#### Bereiding:

- de vis en zeevruchten kort stomen of garen onder het kookpunt (**POCHER**) in fumet.
- de champignons stoven met boter, citroensap, peper en zout.

### Voor de saus:

-de sjalot, ui en appel aanstoven in boter (**TOMBER AU BEURRE**) zonder te verkleuren (**A BLANC**), deksel op plaatsen en laten uitzweten (**SUER**). Bestrooien met bloem (**SINGER**) en kerriepoeder, alles goed losroeren. Bevochtigen (**MOUILLER**) met de fumet, champignonstovvocht en de witte wijn, kruidentuiltje (**BOUQUET GARNI**) toevoegen, aan de kook brengen en dan 30min zachtjes laten trekken (**FREMIR**) regelmatig over de bodem van de pot roeren om aanzetten te vermijden. De room toevoegen en nog even laten meekoken.

-Dikte en smaak controleren en dan de saus door een sauszeef zeven (**PASSER CHINOIS A SAUCE**). Warm zetten in warmwaterbad (**AU BAIN-MARIE**).

-de gegaarde vis, zeevruchten en champignons voorzichtig onder de saus spatelen.

### Afwerking:

-de warme gebakjes op een warme schotel plaatsen en vullen met de zeevruchten in saus. Deksel op plaatsen en afwerken met de gehakte peterselie.

koken

---