



### Pie met zeevruchten

**Benodigheden Croûtedeeg:** 500 gram bloem, 300 gram margarine, 150 gram water, 1 ei, 10 gram zout, 50 gram basterdsuiker. Vormpjes. 2 eidooiers. Gekartelde stekers.

**Vulling:** 100 gram margarine, 120 gram bloem, 6 dl. visfond, mespunt paëlla kruiden, visbouillonpoeder. 250 gram Hollandse garnalen, 500 gram zeewolffilet, ½ bos peterselie, sap van 1 citroen, 1 bos ui, smaakstoffen.

**Garnering:** 200 gram zeekraal, fijne slablaadjes, 1 doosje viooltjes, 1 bos radijs.

**Rémouladesaus:** 200 gram mayonaise, ½ bos peterselie, ½ bos bieslook, 1 eetlepel kappertjes, 1 augurk.

**Werkwijze:** Water, ei, suiker en zout met elkaar vermengen. Bij de bloem en stukjes margarine doen en met de deeghaak, een mooi soepel deeg maken. Twintig minuten in de koelkast laten rusten. **Vormpjes insmeren** met gesmolten margarine.

De **zeewolffilet** bakken en uit elkaar halen. **Garnalen** wassen en droogdeppen. **Bosui** zeer dun snijden en de **peterselie** fijn hakken.

In een **passende casserole** de margarine smelten, pan van het vuur en de bloem in een keer erbij doen. Met de **spatel** vermengen en op een zacht vuur twee minuten **droog koken**.

De **visfond** toevoegen en alroerende met de **garde** aan de kook brengen.

**Op smaak** brengen en de **vis** met de **kruiden** onder deze **salpicon** roeren en storten op een plank.

De **werkbank bestuiven** met bloem en het **Croûtedeeg** dun uitrollen.

Uitsteken en de vormen met deze plakken bekleden.

**Vissalpicon** tot 1 cm onder de rand in de vormen verdelen. De **randen nat maken** met eiwit en bovenop een mooie plak deeg leggen en vast drukken.

**Twee keer bestrijken met eidooiers en op 20 minuten bakken op 160°C**(Thuis op 190°C.)

**Rémouladesaus** maken en de garnering verzorgen. **Zeekraal** één minuut blancheren en koud spoelen.

**Opmaak:** Op de warme borden de warme **Pie** plaatsen met ernaast de zeekraal, sla, viooltje, ¼ radijs en een eetlepel rémouladesaus.

Wijnsuggestie:



### **Pierre Jean Colombard Chardonnay**

bleekgele wijn uit de Gascogne. Een blend van de druivenrassen Colombard en Chardonnay. Een intense geur van citrus peer en honing. Een frisse en aromatische wijn. Fruitig, licht zoet en heeft een mooie balans tussen zoet en zuren