



Snoekbaarsfilet in een loempia met mierikswortelsaus

Benodigheden: 1 groot pak plakken loempiavellen uit de diepvries, 1/3 snoekbaarsfilet p.p. 500 gram bladspinazie, 4 eetlepels kappertjes, 2 eieren, zout/peper. Bakmatten.

Mierikswortelsaus: 200 cc. crème fraîche, 2 theelepels mosterd, 1/2 bos bieslook, 4 theelepels mierikswortelsaus, iets zout/peper.

Tien tomaten voor **julienne concassées**, 4 doosjes Brocco Cress, 1 potje gevulde olijven.

Werkwijze: Bladspinazie in ruim kokend water **twee minuten blancheren**, koud spoelen, uit laten lekken en het **laatste vocht** eruit knijpen. **De huid** van de **snoekbaarsfilets** verwijderen, **loempiavellen** naast elkaar leggen, **bestrijken** met losgeslagen eieren. **In het midden** een doormidden gesneden snoekbaarsfilet in de lengte op elkaar leggen met ernaast de geblancheerde spinazie en enkele kappertjes, verwennen met peper en zout. **Oprollen** tot een kleine loempia, op bakmatten leggen en **15 minuten bakken op 160°C**.

Saus; Crème Fraîche, mosterd, mierikswortel, fijngesneden bieslook, zout/peper vermengen.

Concassées: Kookpan met heet water op het vuur zetten. In de tomaten, boven en onder een grootkruis maken met een aardappelmesje. **Afhankelijk** van de hardheid van de tomaten 20 à 25 seconden blancheren. Schrikken in ijswater, **tomatenvel** verwijderen, drogen, door de bloem halen en als chips, **zwevend** frituren. **Tomaten** in vieren snijden, zaadjes verwijderen en in mooi reepjes snijden. Brocco Cress knippen en in koud water leggen.

Opmaak: De loempia's schuin doormidden snijden en op de warme borden leggen met erop en ernaast de Brocco Cress, concassées, olijven en de tomatenchips.