

Bladerdeegenvelopje met krab en pastis

Datum: 18-12-2006
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 el. boter
- 300 gr. krab
- 1 el. pastis
- 2 el. witte wijn
- 1 dl. Koksroom
- 1 el gehakte kruiden (peterselie, dragon en dille)
- 7 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Smelt de boter en fruit hierin de krab kort. Flambeer met pastis en bestrooi met peper en zout.

Haal 5 el. Eruit om de plakjes bladerdeeg mee te vullen.

Voeg aan de rest de room en de witte wijn toe (saus).
Voeg de gehakte kruiden toe en breng op smaak met peper en zout en voeg naar smaak pastis toe.

Rol de plakjes bladerdeeg uit en snij deze vervolgens diagonaal door midden.

Leg in het midden van elk plakje bladerdeeg een lepel krab. Vouw het deeg dicht. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopt ei.

Plaats de envelopjes 10 - 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Verwarm de saus en pureer deze eventueel nog even met een staafmixer.
Leg op elk bord een bladerdeegdriehoekje en schenk de saus er naast. Garneer met een takje dille en peterselie.