

Krokante taartjes met makreel

Datum:	22-02-2010
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 6 vellen ontdooide diepvries-filodeeg
- 100 g gesmolten boter
- 2 citroenen
- 500 g gerookte makreelfilet
- 100 g niet te vers witbrood zonder korst
- 2 sjalotten
- 250 g demi crème fraîche
- handje fijngesneden rucola
- versgemalen peper
- 8 taartvormpjes 10-12 cm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de vellen filodeeg in 24 gelijke vierkanten van 12-14 cm. Bestrijk de deegvierkanten aan beide zijden met boter. Leg ze diagonaal gestapeld per 3 stuks in de vormpjes. Bak ze in het midden van de oven in 10-12 minuten lichtbruin en krokant. Boen de citroenen schoon onder heet water. Rasp de helft van de schil, pers deze helft en snijd de rest van de citroen in plakjes voor de garnering. Snijd het brood in stukjes.

Snijd 150 gram makreelfilet in repen. Pureer de rest van de makreel met het brood, sjalotjes, citroenrasp en citroensap. Breng op smaak met peper en meng de crème fraîche erdoor. Verdeel de rucola over de deegbakjes en schep de mousse met 2 lepels erop. Garneer met de makreelreepjes en citroenplakjes.