

Vispakketje met spinazie

Ingrediënten

8 plakken bladerdeeg
260 gr kabeljauw of witvis (2 filets)
150 gr spinazie (vers of ontdooid uit de vriezer)
75 gr kruiden roomkaas
1 ei
Materialen
Bakplaat met bakpapier

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Doe de spinazie in een pan en bak deze in een klein beetje olijfolie en met een snufje peper en zout tot deze geslonken is. Laat daarna uitlekken in een zeef of vergiet en druk het meeste vocht er uit. Leg 4 ontdooide plakken bladerdeeg op de bakplaat met bakpapier. Prik wat gaatjes in het deeg met een vork. Besmeer de plakken op de bakplaat met een laagje roomkaas en houd ongeveer 1 cm van de rand vrij. Snijd de vis in 4 gelijke stukken en leg deze op de roomkaas.

Verdeel de spinazie over de vis. Snijd in de andere plakken bladerdeeg 3 inkepingen in het midden en leg ze op de andere gevulde vellen bladerdeeg. Druk ze goed aan bij de randen met een vork. Klop het ei los en bestrijk de bovenzijde van bladerdeeg pakketjes hiermee. bak ze in ca 25 min gaar in de oven.



Eet je er nog een salade of aardappeltjes bij dan kun je ca 1 pakketje per persoon aanhouden. Zo niet dan ca 2 stuks per persoon.