



Huisgemaakte zakoeski's met makreel

Voor 12 hapjes

- 1 bakje tuinkers
- 1 lente-uitje
- 1 rol bladerdeeg (versmarkt)
- 2 eetl. zure room
- 1 eidooier
- 1 koffiel. melk
- 125 g makreelfilets in eigen nat (blik)
- 1/2 koffiel. mosterd
- peper en zout

Bereiding (25 min. + afkoelen)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Steek 12 cirkeltjes (Ø 4 à 5 cm) uit het vel bladerdeeg met een uitsteek-vormpje of een glaasje. Schik naast elkaar op een bakplaat met bakpapier.
- 3 Klop de eidooier los in de melk en bestrijk er de bladerdeegcirkeltjes mee. Bak 10 min. in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en laat afkoelen.
- 4 Snij intussen het lente-uitje in de lengte in 4 en snipper daarna fijn.
- 5 Laat de makreel uitlekken en prak fijn met een vork. Meng er de zure room, de mosterd en de fijngesnipperde lente-ui onder. Of mix het geheel als u liever een mousse hebt. Kruid met peper en een beetje zout.
- 6 Snij de bladerdeeghapjes middendoor. Besmeer de onderste helft met het makreelmengsel. Werk af met enkele plukjes tuinkers en dek af met de bovenste helft.

tips

- Vul de bladerdeegvormpjes met kant-en-klare salades zoals vis-, vlees- of kipkerriesalade.
- Maak soepcroutons van de restjes bladerdeeg. Snij de restjes deeg in reepjes of stukjes. Bestrijk ze met een beetje olijfolie en bestrooi met Provençaalse of Italiaanse kruiden. Bak ± 10 min. (afhankelijk van de breedte van de reepjes) in een voorverwarmde oven, op 180 °C.