



Tompouce van gerookte paling met kruidenolie en kaviaar van vliegvis.

Ingrediënten:

- 200 gram gerookte paling
- ½ dl slagroom
- ½ dl creme fraiche
- peper en zout
- 2 vellen filodeeg
- roomboter
- vliegvis kaviaar

Bereiden:

1)

Pureer de paling in de keukenmachine, klop de slagroom stevig, en meng slagroom, paling en creme fraiche met een spatel doorelkaar. Zet tot gebruik in de koelkast.

2)

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrijk het filodeeg met gesmolten boter, leg er het andere vel op en bestrijk weer met boter. Knip rechthoekjes van 2 x 3 cm, leg ze op een bakkleedje en dek af met een bakkleedje. Bak ze 5 minuten.

3)

Spuut een rozetje op een bordje, leg er een plakje filodeeg op en herhaal dit. Op het laatste velletje een klein rozetje spuiten en versieren met de kaviaar en een takje kervel.

Kruidenolie:

- ½ bosje basilicum
- 1 dl mooie olijfolie.

Pureer de basilicum met de olie en laat vervolgens uitlekken in een zeer fijne zeef. Druppel wat van de olie om de tompouce.