

Vispasteitje met courgettes en een hoedje van rivierkreeftjes (12 personen)

Benodigd:

- 12 pasteitjes
- 1,5 courgettes
- 300 gr garnalen
- 300 gr verse zalm
- 300 gr oesterzwammen
- 150 gr (room)boter
- 180 gr bloem
- 1 flesje koksroom
- 1 bosje dille
- 3 visbouillonblokjes
- 3 uien
- 3 glazen droge witte wijn
- 60 rivierkreeftjes (pakje)

Snij de courgettes, de ui en de oesterzwammen in kleine blokjes van een halve centimeter. Bak deze in een klein beetje boter zachtjes aan, mooi licht houden. Maak een bouillon van 1 1/2 liter water , de bouillonblokjes en de witte wijn. Hierin de zalm gaar maken; niet laten koken, maar zachtjes stoven. Neem de zalm uit de bouillon, laat hem afkoelen en snijd hem daarna in blokjes. Smelt de boter (niet bruin laten worden), voeg de bloem erbij en laat deze roux zachtjes gaar worden. De afgekoelde bouillon er in kleine scheutjes bij doen en op een zacht vuurtje glad roeren. Laat het niet te dun worden. Daarna de ui, oesterzwam, courgette, garnalen en zalm erdoor roeren met een houten spatel of lepel. Niet met een garde, want dan sla je de ingrediënten helemaal stuk. Om het geheel af te maken doe je er nog een scheut koksroom in en wat fijngehakte dille. Het pasteitje in de oven warm maken, vullen met de ragout en op ieder pasteitje 4 a 5 rivierkreeftjes leggen. Afwerken met een vers takje dille.