

VIS PASTEI MET AARTAPPEL BOLAAG



Hierdie is meer 'n metode as 'n reseps. Pas aan na smaak / wat jy beskikbaar het en hoeveel porsies jy benodig. My pastei was vir 2 persone

VIS PASTEI MET AARTAPPEL BOLAAG

Hake en kiepers – genoeg vir die hoeveelheid mense wat jy moet kos gee. Sit in kastrol met genoeg melk om dit net te bedek. Gooi 'n paar lourierblare en peperkorrels in. Bring tot kookpunt, simmer vir 5 minute en verwyder die vis uit die melk. Gooi melk deur sif, vul aan met droe wit wyn, gebruik om 'n witsous te maak. Voeg 1 – 2 E creamed horseradish by (na smaak)

Braai 'n ui, garlic en pietersielie, meng met gevlokte vis. Kap 1/2 botteltjie capers, sny 2 tamaties in blokkies en meng met vis. Gooi witsous oor vismengsel in plat bak.

Sny genoeg aartappels in dun skywe om die mengsel te bedek as 'n kors. Kook / mikrogolf tot 3/4 gaar. Sout + peper, versprei oor pastei en gooi genoeg gesmelte botter oor om alles te bedek. Bak in warm oond om alles heeltemal gaar te kry, grill laaste rukkie om aartappel laag mooi bruin te kry.

FOTO EN RESEP : Petro Borchard