VISBASTILLA'S

Land: Marokkaans
Maaltijd: Hoofdgerecht
Porties: 4 personen
Bereidingstijd: 45 minuten + 30 min. afkoelen + 20 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 80 gram mihoen
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 prei
- 1 wortel (geraspt)
- 1 tl kurkuma
- 1 tl paprikapoeder
- 2 tl ras-el-hanout
- 1/2 el harissa (of een andere pittige saus zoals sambal)
- 1/2 bosje verse peterselie
- 1/2 citroen (alleen het sap)
- 150 gram kabeljauw
- 100 gram garnalen (of gamba's, gepeld)
- 8 grote vellen vers filodeeg (8 vellen is 1/2 pak)
- 50 ml zonnebloemolie (of olijfolie)
- 50 gram roomboter

WAT GA JE DOEN

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de prei in dunne ringen.

Kook de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat goed uitlekken en zet opzij.

Verhit een beetje olie in een wok of hapjespan. Fruit hierin de ui en knoflook 5 minuten aan. Voeg dan de preiringetjes toe en bak nog 5 minuten.

Snijd ondertussen de kabeljauw in blokjes van ongeveer 1,5×1,5 cm. Hak de peterselie fijn.

Voeg de wortelrasp aan de wok toe, net als de kurkuma, paprikapoeder, ras-el-hanout en harissa. Bak 1 minuut mee en voeg dan de gehakte peterselie, kabeljauw en garnalen toe. Bak nog eens een paar minuten tot de vis en garnalen gaar zijn. Breng verder op smaak met het citroensap, peper en zout. Knip de mihoen met een schone schaar boven de pan in kleine stukjes. Roer goed, zodat de mihoen en de vulling goed gemengd raken. Zet het vuur uit en laat de vulling afkoelen.

Dit gaat het snelst als je de vulling uit de pan haalt en op een bord legt.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Smelt de roomboter en meng met de olie. Snijd de vellen filodeeg met een scherp mesje in de breedte in 3 repen.

Leg 2 repen filodeeg op elkaar als een plusteken +. Smeer het onderste vel eerst in het midden in met het botermengsel, zodat het vel dat je erop legt goed blijft plakken. Leg een flinke opscheplepel vulling in het midden van het plusteken. Vouw de zijkanten vervolgens één voor één naar binnen tot een pakketje. Besmeer de bovenkant steeds met het botermengsel voor je het volgende vel erover vouwt. Smeer het hele pakketje in met boter en pak tot slot de derde reep van het filodeeg en vouw dit om het pakketje heen met de ‘sluiting’ aan de onderkant. Gebruik het botermengsel om alles goed vast te plakken. Besmeer tot slot de bovenkant nog met wat boter.

Leg het filodeegpakketje op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal het vullen en vouwen voor de overige bastilla’s.

Bak de visbastilla’s 20-25 minuten in de oven tot het filodeeg goudbruin en gaar is (die op de foto zijn ‘net aan’, beter is nog ietsje bruiner).