

12-12-2017

---

Kookavond

## Buideltje van Ree

Nodig:

- 240 gr reefilet
- Olijfolie
- 2 filodeegvellen van 30x30
- 60 gr gesmolten boter
- 4 kleine stuks eekhoortjesbrood
- 1 stronk witloof
- Teentje knoflook

Voor de dressing: kervel en balsamicocrème

Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Braad de reefilet aan alle kanten in warme olijfolie, kruid met peper en zout en snij het in 4 stukken.
- Leg de filodeegvellen op elkaar en besmeer met de gesmolten boter, verdeel in 4 stukken.
- Leg in het midden van elk stuk filodeeg een stukje reefilet, neem het filodeegvel vast bij de hoeken en trek ze omhoog naar elkaar toe. Druk stevig aan zodat het een gesloten buideltje wordt.
- Leg de buideltjes op een bakplaat met bakpapier en verdeel de rest van de boter erover. Bak goudbruin in de oven.
- Maak het eekhoortjesbrood schoon en snij in plakjes.
- Maak de witloof bladeren los en laat met wat olie in een pan slinken.
- Bak in een anderen pan het eekhoortjesbrood samen met de geplette knoflook. Kruid met peper en zout.
- Schik de witloofblaadjes en de plakjes eekhoortjesbrood in de vorm van een ster op de borden.
- Leg in het midden een buideltje, versier vlak voor het opdienen met wat balsamicocrème en kervel.