

Ansjovisblokjes

Nodig:

- 1 potje of doosje gezouten ansjovisfilets in olie
- Provençaalse kruiden
- 2 el geraspte kaas (gruyère of emmenthaler)
- 2 eieren
- 1 vel bladerdeeg van 30cm doorsnee
- 2 dl melk
- 10 gr boter
- Een schaalje bloem

Zo maak je het:

- Haal de ansjovisfilets uit het potje, laat ze uitlekken en dep ze droog en zet ze een paar uur in een badje melk om het teveel aan zout weg te nemen. Droog ze daarna opnieuw
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Bestuif het werkblad lichtjes met bloem en leg het vel bladerdeeg erop en snijd het in een rechthoek
- Kluts de eieren en borstel het deeg lichtgeel
- Leg de filets van de ansjovis gelijkmatig naast elkaar op het deeg en laat een beetje plaats tussen de filets. Strooi er een beetje Provençaalse kruiden en wat geraspte kaas over
- Snij tussen de filets door rechte repen in het deeg en rol deze op
- Vet een bakplaat lichtjes in met boter en leg de opgerolde reepjes erop
- Laat ze gedurende 12 tot 14 min bakken in de oven
- Serveer warm tot heet