

27-11-2018

Kookavond

Buideltjes van krab en zoete aardappel

Nodig:

- 100 gr zoete aardappel
- 1 prei
- 150 gr boter
- 6 vellen brickdeeg
- 250 gr wit krabvlees
- 3 el olijfolie
- 1 tl kerriepoeder
- 2 takjes koriander
- 4 tl foreleitjes

Zo maak je het:

- Schil de zoete aardappel en snij in kleine blokjes, snij de prei in fijne reepjes en was grondig.
- Kook de zoete aardappel 6 à 8 min. in kokend gezouten water.
- Fruit de prei 5 min. glazig in 20 gr boter.
- Verwarm de oven voor op 210°C.
- Snij repen uit het brickdeeg, bestrijk met de rest van de boter (die je vooraf gesmolten hebt) en vul er de metalen ringen of ramequins mee.
- Steek vier cirkels uit de rest van het brickdeeg, bestrijk met gesmolten boter en bak het geheel 5 min. in de oven en verwijder nadien de metalen ringen of ramequins.
- Bak het krabvlees goudbruin in een braadpan met de olijfolie.
- Voeg het kerriepoeder, de zoete aardappel, de prei, peper en zout toe.
- Bak 3 min. al roerend op hoog vuur.
- Haal de pan van het vuur en meng de fijngehakte koriander door de krab.
- Verdeel het krabmengsel in de gebakken ringen brickdeeg.
- Werk af met de foreleitjes en de cirkels brickdeeg en serveer meteen.