

## Koken voor Iedereen

### Recepten van Jos Mol

#### Zalm in bladerdeeg met Pesto

- Snijdt van de zalm een mooie stukje van gelijke hoogte ongeveer 7\*2\*2 cm
- Bestrooi met zout, dek af met folie en zet in de koelkast (dan trekt het vocht eruit)
- Maak het bladerdeeg volgens het menu snel bladerdeeg maken. Kan ook van te voren want kost 3 uur. Je kunt ook Roomboterbladerdeegplakjes gebruiken.
- 60 gram Gran Pandano kaas
- 30 gram Pecorino kaas
- Maal dit op stand 10 tot de machine rustig is
- Voeg dan 20 gram pijnboompitten toe en maal op dezelfde manier
- Voeg nu een halve plant basilicum toe en maal eveneens op stand 5
- Je hebt nu een droge pesto en bewaar deze in een kommetje
- Maakt de machine schoon
- Snijdt van het bladerdeeg plakjes van die ruim groter zijn dan het stukje zalm dat je gebruikt.
- Let op het bovenste plakje moet in zijn geheel over het blokje zalm kunnen vallen.
- Leg de zal in het midden op he plakje bladerdeeg
- Smeer daar boven op het pesto mengsel
- Smeer de kanten in met ei of water en plaats het andere lapje deeg erover
- Maak de randen goed dicht door aandrukken
- Smeer het geheel in met ei
- Zet nog een kwartiertje koud weg en smeer daarna nog een keer in met ei
- En bak af in een oven op 200 graden