Zalm ‘en croute’



Ingrediënten: 4 personen

* 600 gram zalmfilets
* 1 citroen (rasp en sap)
* 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
* 4 eetlepels platte peterselie (gehakt)
* 4 ansjovisfilets (fijngehakt)
* 2 eetlepels olijfolie
* 9 plakjes diepvriesbladerdeeg (ontdooid)
* 2 eieren (losgeklopt

## **Bereiden**

1. Leg alle ingrediënten klaar. Snijd de zalmfilet in 4 porties en dep droog. Verwarm de oven voor op 200°C. Besprenkel de zalmfilet met citroensap en bestrooi met een beetje zout en peper.
2. Meng de citroenrasp, knoflook, peterselie, ansjovis en 1 eetlepel olijfolie tot een gremolata.
3. Leg 4 plakjes deeg naast elkaar en leg de zalmfilet erop. Verdeel de gremolata erover en besprenkel met de rest van de olijfolie. Bestrijk de randen van het deeg met ei.
4. Prik gaatjes in de andere plakjes deeg, leg deze erop en druk de randen op elkaar met de tanden van een vork.
5. Snijd visjes uit het laatste deegplakje en plak ze met ei op de zalmpakketjes. Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei.
6. Bak de zalmpakketjes in de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.