



STICHTING STADSBROUWERIJ DORDRECHT

Ingrediënten voor vier personen:

450 tot 500 gram zalmfilet
1 kleine bleekselderijstengel
2 beschuiten
1 ei
200 gram prei
4 theelepels grove mosterd
2,5 dl groenten- of gevogeltebouillon
6 eetlepels zonnebloemolie
10 cl Schapenkopje blond
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Draadjes van de bleekselderijstengel afsnijden en in stukjes snijden. Zalmfilet in stukjes snijden en met de bleekselderij in een blender of met een staafmixer pureren. In een mengkom doen en de fijn gewreven beschuiten en het ei erdoor roeren. Balletjes vormen en vervolgens iets plat maken. Olie in een koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de pasteitjes om en om bakken. Warm houden. Prei in ringetjes snijden, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Twee eetlepels olie in een koekenpan verwarmen en de preiringetjes kort roerbakken. Bouillon toevoegen en op een lage hittebron in 15 minuten garen. Met een staafmixer fijn pureren en eventueel zeven. Terugdoen in de koekenpan, het bier en de grove mosterd toevoegen en nog 3 tot 4 minuten verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Pasteitjes en saus over voorverwarmde bordjes verdelen, vergezeld van een goed gekoeld glas Schapenkopje blond.

Han Hidalgo
www.biercuisine.nl

**Zalmpasteitje
met prei-
mosterdsaus en
Schapenkopje
blond!**

Brouwerij Buddingh'plein 20, 3311 BV Dordrecht **Telefoon** 078 - 750 72 27

WWW.STADSBROUWERIJDORDRECHT.NL

