Zalmhaasje in bladerdeeg

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

800 gram zalmhaasje
4 eetlepels broodkruim
10 eetlepels bladpeterselie (fijngesneden - eventueel ook andere kruiden, zoals dille, bieslook of koriander)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
peper en zout
1 eetlepel mosterd
1 rol bladerdeeg
1 ei

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C.**
2. **Dep het zalmhaasje droog met keukenpapier.**
3. **Meng in een kom het broodkruim met de kruiden, de knoflook, de mosterd, peper en zout. Smeer het mengsel helemaal rond de zalm.**
4. **Leg het bladerdeeg op een ingevette bakplaat. Leg hierop de zalm en vouw het bladerdeeg helemaal rond de zalm. Leg de naad van het deeg naar beneden. Bestrijk het bladerdeeg volledig met losgeklopt ei (gebruik een keukenpenseel) en zet de zalm 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat even rusten.**
5. **Leg op een schaal en snij in plakjes.**