



Hapjes

Bladerdeeghapje met mossel

Voor 10 personen.

Ingrediënten

1/2 pak kant-en-klaar bladerdeeg
10 mosselen (grote)
1/2 ui (in blokjes)
1/2 selderstengel (in blokjes)
peper
zout
50 gram bloem
7 1/2 gram bakpoeder
1/2 eiwit
1 deciliter water (ijskoud)
50 gram mayonaise
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel bieslook (fijngesnipperd)

Bereidingswijze

Snij twintig visjes uit het deeg, leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze twintig minuten op 200°. Kook de mosselen gaar met de ui, selder, peper en zout. Haal ze uit de schelp en laat ze afkoelen. Meng intussen de bloem, het bakpoeder, het losgeklopte eiwit en het water tot tempura.

Roer de bieslook en het citroensap onder de mayonaise. Vul de bladerdeegvisjes met deze saus. Wentel de mosselen in het tempurabeslag en frituur ze goudbruin op 180°. Prik ze daarna vast op het bladerdeeg. Eventueel verfijnen met scheutjes van rode biet.

