

## Forelpakketjes met aardpeer

Laatst bijgewerkt op Saturday 11 April 2009

(4 personen)

Als de aardpeer, topinamboer of Jeruzalem-artisjok, goed is schoongeborsteld, hoeft hij niet te worden geschild. Lekker is om plakjes aardpeer te roerbakken met een fijngesneden sjalotje of teentje knoflook en voor het opdienen een eetlepel fijngehakte peterselie erover.

Een bruine boterham, besmeerd met avocado en daarover een beetje geraspte aardpeer (plus citroensap, de aardpeer wordt snel bruin) met een dressing of alleen maar citroensap en peper is heel lekker.

Ingrediënten:

4 forellen  
200 gr aardpeer  
1 oranje paprika  
100 gr wortel  
1 eetlepel olijfolie  
1 eetlepel kerriepoeder  
1 eetlepel mosterd  
2 eetlepel fijngehakte walnoten  
4 kleine klontjes boter  
4 takjes dille  
peper, zout

Snijd de aardpeer, de paprika en de wortel grof, met de hand of in een keukenmachine.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit de groente met het kerriepoeder even aan.

Roer er op het laatst de mosterd en de fijngehakte walnoten door.

Halveer de forellen in de lengte, laat één kant dicht en klap de vissen open.

Haal de graat voorzichtig uit de forel, kijk goed naar de zijgraten.

Leg per persoon een stuk aluminiumfolie klaar, waarin de forel kan worden ingepakt.

Leg de forel op het aluminiumfolie, vul de forel met het groentemengsel en maak de forel met cocktailprikkers dicht.

Leg een klontje boter en een takje dille op de bovenkant en vouw de pakketjes van aluminiumfolie dicht.

Leg de forelpakketjes ± 30 minuten in het midden van een op 200°C voorverwarmde oven tot het visvlees ondoorschijnend wit is.

Serveer hierbij gekookte aardappeltjes met dilleboter (gesmolten boter met daarin op het laatste moment fijngehakte dille, peper en zout) en een salade van gele andijvie met geraspte wortel en een citroendressing.