

Flensjes met paddenstoelen, gerookte forel en geitenkaas



Ingrediënten (2 personen)

125 gram gerookte forel of kabeljauw
100 gram (anijs)champignons
geitenkaas, droog en brokkelig
1 plak mager spek (1/2 centimeter)
1 gedroogd rood pepertje
scheut room
Pernod

Voor de flensjes

30 gram bloem
1 ei
1 deciliter melk

Bereiden

Was de gerookte forel waardoor hij minder vet is en snij de vis in stukken (ongeveer 2 bij 2 centimeter). Gerookte kabeljauw is ook prima en is minder vet. Snij de champignons in niet te kleine stukken (ze moeten bite houden). De plak magere spek in dobbelsteentjes snijden. Maak het beslag voor de flensjes (meng de ingrediënten goed tot, kleine beetje zout toevoegen en even laten staan). Bak het spek uit in een beetje boter met wat olie. Zorg dat het niet te hard gaat. Voeg champignons toe maar laat deze ook niet verder komen dan goed beetgaar. Voeg de gerookte forel of kabeljauw toe en laat de smaken goed mengen. Blus het af met een kleine scheut Pernod. Niet te veel, de smaak is sterk. Ik gebruikte het als alternatief voor de anijssmaak omdat er geen anijschampignons te krijgen waren. Klein rood petertje verkruiden en toevoegen. De room toevoegen tot het geheel smeugig is. Geitenkaas naar smaak toevoegen. Alles kort roeren en op zeer laag vuur laten taan. Ondertussen de flensjes maken. Vullen en oprollen.

