

# Vispaté

---



## Ingrediënten

1 zalmforel, gefileerd, zonder vel  
1 forel, gefileerd, zonder vel  
1/2 liter groentebouillon  
1 laurierblad  
1 sjalotje  
200 ml room of sojaroom

5 eieren, geklutst  
1 ontvelde geroosterde paprika  
2 theelepels tomatenpuree  
Beetje boter om de vorm in te vetten  
1 cakevorm

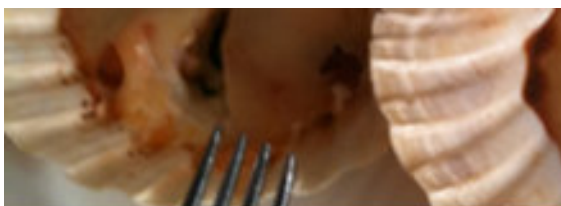
## Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Breng een halve liter groentebouillon aan de kook met 1 sjalotje en het laurierblad. Laat 15 minuten zacht koken. Verwijder laurier en sjalot. Snijd de visfilets in grove stukken en kook deze 15 minuten in de bouillon.

Haal de vis uit de pan en bewaar de bouillon. Neem een flinke steelpan en verwarm daarin langzaam de room gedurende 5 minuten. Voeg 1 eetlepel van de bouillon toe. Haal van het vuur. Hak de vis fijn. Pureer de paprika. Kluts de eieren in een kom de roer er de tomatenpuree en de gepureerde paprika door. Voeg dan de vis en warme room toe. Goed roeren tot er een romige massa ontstaat. Proeven, eventueel op smaak brengen met zout, peper of citroen.

Vet de cakevorm in met boter. Giet de massa erin en bak de paté 40 minuten.

Laat helemaal afkoelen. Serveer met toast en een schaalje mayonaise. Eet smakelijk!



**EETSNOB**