

Mangobakjes met Hollandse viskoekjes en dragonmayonaise

Ik maak graag gerechten in grotere hoeveelheden dan voor één maaltijd. Dingen dus die je in de koelkast kunt bewaren of invriezen. Het voordeel is dat je dan gelijk voor twee of zelfs meer maaltijden al een deel van het eten klaar hebt en dat scheelt veel tijd. In dit heerlijke menuutje zie je er een voorbeeld van.

Mango vormt een fraaie combi met vis. Dan kan je natuurlijk een visje bakken en er wat stukken mango naast leggen, maar je kunt het op een eenvoudige manier ook een stuk feestelijker maken zodat je het zelfs bij een diner aan je gasten kunt serveren. Deze mangobakjes zijn heel simpel te maken en erg lekker. Ze komen uit mijn eigen groentekookboek, waar ik ze gecombineerd heb met bietenpannacotta en in de oven gebakken witte ui. Maar je kunt bijna alle onderdelen in dat boek ook als je wilt combineren met vlees of vis. In dit gerecht een combi met viskoekjes. Een makkelijk, traditioneel en erg lekker recept uit de Hollandse keuken.

Op de foto heb ik er de lekkere velderwtentaart aan toegevoegd, die je al kent uit een eerder recept hier op de site. Daar had ik dus nog een stuk van liggen in de vriezer. Als je geen velderwtentaart in de vriezer hebt en die wilt vervangen, voeg dan een frisse salade toe, bijvoorbeeld van rucola, olijven en een dressing van rodevijnazijn, olijfolie, peper en zout.

Het maken van de mangobakjes beschrijf ik hier voor 10 stuks. Dat is te veel voor een doorsnee huishouden, maar dan heb je wel het pakje bladerdeeg meteen opgemaakt en je kunt overgebleven bakjes invriezen voor een volgende keer. En dan wellicht serveren met die heerlijke bietenpannacotta.

Tip vooraf

Eén opmerking vooraf, over de vis. In het tv-programma Keuringsdienst van waarde bleek laatst dat zogenaamde verse kabeljauw uit het koelvak van de super in de Noordzee gevangen is, vervolgens ingevroren wordt en vervoerd naar China waar het weer ontdooit wordt en verpakt als 'verse' vis om vervolgens te worden teruggevlogen naar Nederland. Niet erg duurzaam en minder lekker. De sterrenchef Jonnie Boer van restaurant Librije – ik heb er wel eens gegeten, superlekker, maar reken op €900 voor twee personen – vergeleek deze 'verse' kabeljauw met diepvries- en echte verse kabeljauw van de visboer. Zijn advies: koop echte verse, die is het lekkerst. Als je dat te duur vindt, neem dan gerust diepvries. Ook erg smakelijk, maar je moet het dan wel een nacht in de koelkast heel rustig laten ontdooien.

Ingrediënten

'Mangobakjes'

Pakje roomboterbladerdeeg

2 rijpe mango's

Bakje koriander

150 gr taleggio (of gruyère)

1 losgeklopt ei

'Hollandse viskoekjes'

500 gr kabeljauw of evt andere witvis (zie tip hierboven)

1 ei

2 el fijngesneden bladpeterselie

1 tl paprikapoeder

mespunt nootmuskaat

bosje bosui of 1 ui



2 el bloem
zout en peper
paneermeel
zonnebloemolie
(Voor de dip: mayonaise, yoghurt, dragon)

'Velderwtentaart'
Zie eerder recept op deze site.

Recepten

Mangobakjes

Haal het pak bladerdeeg uit de vriezer en leg het ca. 4 uur van tevoren in de koelkast. Verwarm de oven op 180°. Leg de bladerdeegplakjes naast elkaar op een bebloemd werkvlak en prik ze met een vork veelvuldig in. Bestrijk ze dan met losgeklopt ei (bewaars de rest). Zet 10 'tartelettevormpjes' – als je er minder hebt bak je ze in delen – op zijn kop op een met bakpapier bedekte ovenplaat. Knip uit een vel bakpapier 10 stukken die de bodem van elk vormpje net overlappen. Leg die op de vormpjes en leg daar het bladerdeeg op, met de droge kant naar beneden. Bak ze ongeveer 15 minuten in de oven. Schil ondertussen de mango's en snijd het vruchtvlees in miniblokjes (½ tot 1 cm). Doe dat ook met de taleggio of gruyère. Snijd de koriander heel fijn en meng alles goed door elkaar. Als het bladerdeeg mooi bruin is, haal ze dan uit de oven, laat ze even afkoelen, verwijder vormpjes en papier en vul de bakjes met het mangomengsel. Bestrijk de randen van het bladerdeeg nog even met losgeklopt ei en zet nog ca. 10 tot 15 minuten in de oven. Controleer het bakproces af en toe en laat de randen niet te donker worden.

Hollandse viskoekjes met dragonmayonaise

Snijd de vis in stukjes. Snijd de bosui (het witte en lichtgroene deel) of de ui fijn en zet apart. Pureer de vis heel grondig samen met het ei, peterselie en paprikapoeder. Voeg bloem toe en pureer nogmaals. Voeg dan de bosui toe en roer goed door. Maak op smaak met zout, peper en een klein beetje nootmuskaat. Roer dit weer heel goed door. Strooi paneermeel uit op een werkvlak, vorm met je handen balletjes van de vis, rol die door het paneermeel en druk ze een beetje plat. Bak de koekjes in de olie op laag vuur gaar en aan beide zijden goudbruin. Dit is erg lekker met een dip van dragonmayonaise. Meng daarvoor 1,5 dl mayonaise met 1 of 2 el yoghurt en 1 volle tl gedroogde of verse fijngesneden dragon.

