



Macedonië

Полнети пастрмки - Polneti pastrmki

Gevulde forel

4 forellen van 250 gr. elk
citroensap
boter
zout en peper

100 gr. gekookte en fijngehakte spinazie
100 gr. ongezouten witte kaas ("feta" van koemelk of hüttenkäse/cottage cheese)
1 el. bloem
1 eierdooier
2 el. crème fraîche
schil en sap van 1 citroen
nootmuskaat
zout en peper

Verwarm de oven voor op 180°C.

Was de forellen en dep ze goed droog. Wrijf ze in met zout, peper en citroensap.

De gekookte spinazie (vers of diepvries) laat je goed uitlekken. Knijp er nog een beetje het vocht uit. Verkruimel de kaas erboven en meng het met de eierdooier, twee eetlepels crème fraîche, een eetlepel bloem en wat citroensap en de fijn geraspte citroenschilletjes. Kruid het met zout, peper en een snuffje nootmuskaat. Verdeel de vulling in vier delen en stop het in de buikholte van de forellen.

Bestrijk vier vellen aluminiumfolie met een beetje boter. Leg op elk een gevulde forel. Maak met een scherp mes drie sneden in de vis en wikkel in het folie. Leg ze in een bakblik, giet er een laagje water in van 1 cm. en zet ze een half uur in de voorverwarmde oven.

Dien de forellen op met een partje citroen, een dot peterselie, gekookte aardappelen en evt. een salade.