



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 gram Tilapia filet
- 200 gram zalm snippers
- 150 gram garnalen
- 250 gram crème fraîche
- 1 ui
- dille, vis kruiden, peterselie
- takjes peterselie
- schijfjes citroen
- Pak met 8 voorgebakken pannenkoekjes

Bereiding

Snij een ui in dunne ringetjes en hak 3 tenen knoflook in kleine stukjes. Bak de ui en de knoflook aan in een scheut olijfolie. Voeg hierbij de Tilapia filet (klein gesneden) en bak deze aan tot de vis bijna gaar is. Voeg daarna de zalmsnippers toe en ook de garnalen. Maak op smaak met vis kruiden, dille en wat peterselie peper en zout. De voorgebakken pannenkoekjes in de magnetron even opwarmen op stand 600 ongeveer 1 minuut per 2 pannenkoeken. Daarna heel even op een bord laten afkoelen en daarna 2 schepjes van het vis mengsel in het midden leggen. Hierop een eetlepel crème fraîche leggen en daarna de pannenkoek dichtvouwen en omgekeerd (met de vouw naar beneden) in een ingevette ovenschaal leggen. Laat in de oven op ongeveer 150 graden goed heet worden.

Serveer met een plakje citroen en een takje peterselie.