

Aprilvis met **Hummus**



8 mensen

10 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

- 1 glaasje van 95g** la belle-iloise Zeewierhummus
- 1 bladerdeeg**
- 10** roze radijsjes
- 1 eierdooier** voor de vergulding
- Een paar** kruidenblaadjes voor decoratie

De fasen

- 1- Gebruik een visvormige koekjessnijder of maak een sjabloon door op karton de vorm van een vis van maximaal 10 cm lang te tekenen en uit te knippen
- 2- Leg het op het deeg en snijd de omtrek uit. Leg het deeg vervolgens op een ovenvaste plaat
- 3- Bestrijk het deeg met eigeel en versier de staart en het oog met de punt van een mes
- 4- Bak ongeveer 15 minuten in de oven op 200°C tot je een mooie kleur krijgt en laat dan afkoelen
- 5- Snijd de radijsjes in de lengte doormidden en vervolgens in halve plakjes
- 6- Schep de binnenkant van de vis uit en bestrooi met de hummus
- 7- Leg de radijsjes erop, gerangschikt in de vorm van schubben
- 8- Versier met een blaadje gras