

# Makreelterrine in bladerdeeg

800g gerookte makreel geplukt  
200g groene aspergepunten  
200g groene boontjes  
400g Cocovite roereimix  
30g platte peterselie  
2 vellen bladerdeeg (kant en klaar)  
peper en zout

Blancheer de boontjes en aspergepunten 3 min in kokend gezouten water. Verfris onder koud stromend water. Meng Cocovite roereimix met de geplukte makreel en voeg de platte peterselie toe. Kneed goed door en kruid met peper en zout. Verdeel de vellen bladerdeeg over twee terrinevormen. Leg hierin een laagje vispastei. Schik daarop een beetje van de groenten en herhaal dit tot alles opgebruikt is. Vouw de bladerdeeg dicht en bestrijk met een beetje Cocovite roereimix. Bak gedurende 35 minuten bij 180°C.

