

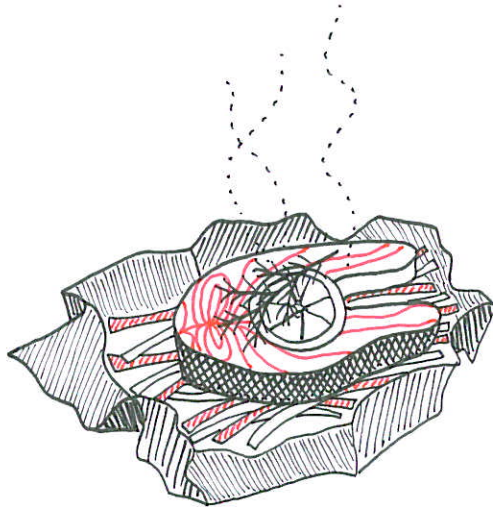
Zalmpakketjes uit de oven (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

In de oven: 12 minuten

Nodig:

- 4 mooie verse zalmotten
- 1 flinke winterpeen
- 1 prei
- haljes verse dille
- 1 citroen
- 1 glas witte wijn
- zout & peper
- klontje boter om in te vetten



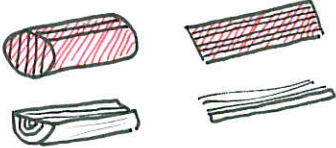
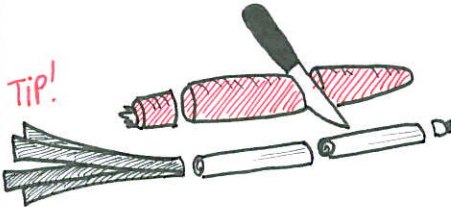
Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C

Maak juliënneriepjes van de groente: snij de winterpeen in 2 gelijke stukken van elk ± een vinger lang. Snij die stukken in de lengterichting in plakken. Snij elke plak in dunne reepjes. Doe hetzelfde met de prei: snij ook in 2 lange stukken, dan in de lengte door de helft en vervolgens in reepjes.

Doe de wortelreepjes in een pan en voeg water toe tot ze helemaal onderstaan. Plus wat zout. Breng aan de kook. Voeg even later ook de prei toe en laat nog 2 minuten zachtjes koken. Spoel de groenten in een vergiet af met koud

TIP!



water, zodat ze niet verder garen.

Maak van de aluminiumfolie 4 grote stukken (± 1/2 keer zo lang als de breedte v/d rol). Smeer in met een beetje zachte boter. Verdeel de goed uitgelekte groente erover. Leg de zalmotten erop. Bestrooi met zout & peper. Leg een plakje citroen erop. Bestrooi rijkelijk met verse dille. Giet een

TIP!

... en drink de rest v/d wijn er lekker bij op

Scheutje wijn erover en vouw elk pakketje dicht.

Tot zover de voorbereiding. Je kunt ze in de koelkast bewaren tot je bezoek komt. Schuif ze dan op de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven. Na ± 12 minuten zijn ze gaar (iets langer als je hele dikke moten hebt). Het lekkerst is als de vis net tegen het gare aan zit, maar daar heb je wel echt verse vis voor nodig, liever niet de voorverpakte vis uit de supermarkt.



alupakketjes ?!
maken

niet te strak oprollen

Serveren: Iedereen maakt zelf aan tafel zijn "cadeautje" open. Lekker met rijst of (in de oven) gebakken aardappels.