

STOMEN

PLADIJS IN PAPILLOT

BENODIGDHEDEN

2 pladijsfilets
½ tomaat
3 el courgette-blokjes
1 el gesnipperde rode ui
1 el gehakte bieslook
peper en zout
scheutje witte wijn
scheutje visbouillon
bakpapier
keukentouw



STAP 01

Leg de tomatenblokjes, courgette, gesnipperde rode ui en bieslook in het midden van het bakpapier.



STAP 02

Leg er de pladijsfilets op. Kruid met peper en zout.



STAP 03

Vouw het bakpapier dicht. Bind 1 zijkant dicht met keukentouw.



STAP 04

Giet de wijn en visbouillon door de andere opening in de papillot.



STAP 05

Bind ook dit dicht met keukentouw.



STAP 06

Leg op een ovenplaat en zet in een voorverwarnde oven van 175°C gedurende 10-12 minuten.



**LEKKER
AFGEWERKT**



CHEF TIP Lekker met aardappel in de schil of gebakken aardappelen, salade.

