



Foliepakketjes

4 personen
25 minuten

Ingrediënten

4 porties kabeljauwfilet
200 gram zalmfilet zonder vel
4 groene asperges
1 kleine winterwortel
Prei
Citroen
Versgemalen peper
Zout

- * Bereid de barbecue voor op indirect grillen op ongeveer 200 °C of verwarm de oven voor op 170 °C.
- * Schil de onderste helft van de groene asperges, snijd er de onderkant af en snijd in reepjes.
- * Snijd de zalmfilet in grote dobbelstenen. Was de prei en snijd in julienne.
- * Schil de winterwortel en snijd eveneens in julienne.
- * Leg 4 x 2 rechthoeken aluminiumfolie op de werkbank en verdeel de groenten in het midden.
- * Leg er de kabeljauwfilet en de dobbelstenen van zalm op.
- * Verdeel er het citroensap en de -rasp over en kruid met zout en peper.
- * Leg een rechthoekig vel aluminiumfolie over het geheel en vouw de randen zeer goed dicht.
- * Plaats de pakketjes op het rooster van de barbecue of in de oven en laat (met de deksel gesloten) ongeveer 10-15 minuten garen.
- * Open de pakketjes aan tafel, zodat de geuren vrijkomen.

Smakelijk!