

22-10-2013

Kookavond

Papillot van zalm met groene kruiden en zure room.

Nodig voor 4 pers:

- 400 gr zalmfilet, 1 potje zure room
- Groene kruiden (basilicum, bieslook, kervel, dragon,)
- 1 citroen, 1 fijn gesneden sjalot
- Peper en zout, 1 dl witte wijn
- Aluminiumfolie

Zo maak je het:

- Neem een stuk folie van ongeveer 40 cm lang.
- Leg een bodempje fijngesneden sjalot op de ene helft van de folie.
- Bestrooi met een beetje rasp van de citroen.
- Leg daarop een stuk zalm, kruid met peper en zout.
- Bedek de vis nu met een mengeling van groene kruiden.
- Schep er een lepeltje zure room op en besprenkel met wat witte wijn en citroensap.
- Maak nu een pakje.
- Plaats op een bakplaat in een voorverwarmde oven op 200° C gedurende een 12-tal min.