



# De Kookjuf

## Vispakketjes uit de oven (en papillote)

Ingrediënten	voor 6 personen	Materialen
-6 moten vis	-1 citroen	-bakpapier of al. folie
-1 kleine winterpeen	-witte wijn	-ev keukentouw
-3 sjalotten	-olijfolie	-ovenschaal
-18 kerstomaatjes	-6 takjes tijm	
-1 rode paprika	-zout	
- ½ courgette	-peper	
- 20 g peterselie		

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Pel de sjalotten en snipper ze
3. Schil de winterpeen en snijd ze eerst in plakken, vervolgens in reepjes van 4 mm en dan in kleine blokjes
4. Was de courgette en snijdt ze op dezelfde manier als de wortel in kleine blokjes
5. Maak de paprika schoon, was deze en snijd ook in kleine blokjes
6. Was de kerstomaatjes
7. Was de peterselie, haal de blaadjes van de steeltjes en hak de blaadjes. Gooi de steeltjes weg
8. Was de tijm
9. Fileer de vis, of koop visfilet en spoel deze goed af. Droog de vis goed
10. Knip 6 ruime stukken bakpapier om de vis straks in te wikkelen
11. Kruid de vis met zout en peper en knijp er iets citroensap over uit
12. Doe een scheutje olijfolie op het midden van een stuk bakpapier
13. Leg de vis daar bovenop
14. Leg nu de blokjes groenten, de sjalot en de kerstomaatjes op de vis en bestrooi met wat zout en peper. Leg een takje tijm hierbovenop en bestrooi met de peterselie
15. Vouw de pakketjes dicht, voordat je ze helemaal dichtmaakt, doe je een scheutje witte wijn in ieder pakketje. Vouw nu definitief dicht en knoop er een touwtje omheen
16. Leg ze op een bakplaat, of in een ovenschaal in het midden van de oven en bak circa 20 minuten of totdat het papier bol staat
17. Serveer met aardappels