

ROODBAARSFILET EN PAPILLOTE



Ingrediënten (voor 4 personen) :

- 4 roodbaarsfilets van 150 g
- een doosje snoeptomaatjes
- een takje koriander
- kappertjes
- viskruiden
- olijfolie
- 1 kg [groentepuree](#)

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Scheur een stuk aluminiumfolie af en leg hierin de roodbaarsfilet samen met de snoeptomaatjes en enkele kappertjes.
- Besprenkel met wat olijfolie en breng het geheel op smaak met viskruiden.
- Vouw de aluminiumfolie dicht tot een gesloten pakketje.
- Zet het geheel 30 min in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Haal de papillot uit de oven, vouw het pakketje open en breng op smaak met koriander.
- Dien op met aardappelpuree of [groentepuree](#) naar keuze bv. wortelpuree, broccolipuree, ...