



Papillot van zalmhaasje met pastasalade penne pesto



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 venkel
600 gram zalmhaasje
250 gram kerstomaten
1 scheutje witte wijn
500 gram pastasalade (penne pesto, kant-en-klaar)
1 bakje tuinkers
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de venkel in dunne plakjes (bewaar het groene loof) en bak deze in olijfolie tot ze zacht zijn. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Leg vier grote stukken bakpapier klaar. Verdeel hierover de venkel.
- 3.** Leg daarop de vis en de kerstomaten. Bedruppel met extra olijfolie en wat witte wijn.
- 4.** Vouw het papier dicht en bind de uiteindes vast met een touwtje.
- 5.** Leg op aluminumschaaltjes en zet deze op de barbecue. Laat ± 20 minuten garen.
- 6.** Open de papillot en werk af met het overgehouden, fijngesneden loof en de tuinkers.
- 7.** Serveer met de pastasalade penne pesto.