

Vispakketje

Makkelijk en heerlijk



INGREDIËNTEN

- 1/2 venkel
- 1/2 bloemkool
- 2 wortelen
- 2 lente-uitjes
- 1 rode paprika
- 1 grote zoete aardappel
- 2 verse stukken zalm
- olijfolie
- peper, zout en andere kruiden naar smaak

BEREIDING

Verwarm de heteluchtoven voor op 170 graden. Groenten klein snijden, in een ovenschaal of aluminiumfolie leggen. Verse zalm erop leggen en besprenkelen met olijfolie, peper en zout en vervolgens de ovenschaal afdekken of de aluminiumfolie goed dicht maken.

Belangrijk is dat het pakketje goed is afgesloten omdat de groenten en vis dan gestoomd worden.

Stoom het geheel vervolgens 45 minuten in de oven. En klaar is je heerlijke vispakketje.

