

Vis- en venkelpakketje



Hoofdgerecht

Ingrediënten:

- 1 venkelknol
- 150 gram geraspte wortel
- 150 gram peultjes
- Olijfolie
- Zout en peper
- 4 mooie stukken kabeljauw of zalm
- 4 eetlepels marmelade (citroen of sinaasappel)
- 4 eetlepels droge sherry of witte wijn
- Takjes dille of dragon
- Aluminiumfolie

Recept:

- **Verwarm** de oven voor op 200 graden en **zet** alvast een braadslee **klaar**. **Snij** de venkel, wortel en peultjes fijn. **Meng** ze **samen** met de geraspte wortel en **breng** dit alles **op smaak** met wat zout en peper.
- **Knip** vier vellen aluminiumfolie van ongeveer 40 x 40 centimeter. **Strijk** het oppervlak van de folie in het midden in met olijfolie. **Leg** de kabeljauw **op** de folie **en bestrooi** deze met zout en peper. **Verdeel** de gemengde groente **over** de vier stukken vis.
- **Meng** in een kommetje de marmelade en de witte wijn of sherry. **Lepel** dit vervolgens over de kabeljauw **en garneer** met wat dille of dragon. **Vouw** de pakketjes zorgvuldig **dicht** naar boven, zodat de stoom er niet uit kan.
- **Leg** de vispakketjes in de ingevette braadslee **en zet** ze in de hete oven. **Maak** na vijftien minuten één van de pakketjes voorzichtig **open** om te zien of de vis gaar is, maar **let op**: hete stoom!
- **Leg** de vispakketjes op de borden en serveer. De gasten mogen zelf hun pakketje openmaken.

Tip van De Jambrouwerij

Dit gerecht is lekker met Krieltjes of rijs.

