

PROVENÇAALS VISBUIDELTJE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 gr snoekbaars

4 grote tomaten

1 sjalotje

1 teentje knoflook

1 bakje champignons (250 gr)

peper, rozemarijn, tijm

8 aardappels

aluminiumfolie

BEREIDINGSWIJZE

Verdeel de visfilets over 4 stukken aluminiumfolie.

Snijd de tomaten klein, versnipper de peterselie, het sjalotje en de knoflook.

Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes.

Schil de aardappelen en snijd ze in kleine stukjes.

Meng al de ingrediënten en voeg naar smaak de kruiden toe.

Verdeel de groentenmix en aardappelen over de vis en plooi de folie tot een buideltje.

Leg de buideltjes in een ovenschaal en laat de vis 25 minuten in een oven (200*) gaar worden.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

250

SMAKELIJK!