

# VISPAKKETJE

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 eetlepels rode pesto

500 gram kabeljauwfilets

2 prei (wit)

1 bakje cherry tomaatjes

1 citroen, biologisch

2 takjes rozemarijn of andere verse kruiden

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.

Snij de prei in dunne reepjes. Halveer de cherrytomaatjes en snij de citroen in plakjes. Pak een stuk aluminiumfolie en leg er een laagje prei op.

Leg de kabeljauw erop en schep daar een eetlepel pesto.

Bovenop de pesto leg je citroenschijven en rozemarijn. Vouw het pakketje dicht

Herhaal dit voor elk pakketje en leg ze op een bakplaat. 20 min bakken

in de voorverwarmde oven. Vouw voorzichtig open (komt stoom uit)

Tip: serveren met puree of pasta van gele linzen.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

**SMAKELIJK!**