

VISPAPILLOT MET PASTINAAK- PETERSELIEPUREE

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 g aardappelen 600 g pastinaak

12 takjes krulpeterselie

2 preistronken 4 zalmfilets van elk +- 100 g

2 el olijfolie

4 el witte wijn

1 citroen

Halfvolle melk

Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 190 graden. Schil de aardappelen en de pastinaak. Snijd de aardappelen en de helft van de pastinaak in blokjes en de andere helft van de pastinaak in reepjes. Ook het wit van de prei in reepjes snijden. Spoel de peterselie en knip deze fijn. Kook de aardappelen en de pastinaakblokjes ongeveer 15 minuten.(tot ze gaar zijn) Bak intussen de reepjes pastinaak in een pan met 2 el olijfolie, voeg na 3 minuten de prei toe en laat dan nog ongeveer 5 à 6 minuten stoven op laag vuur. Kruid met peper en zout.

Giet intussen de aardappelen en pastinaak af en bewaar een beetje kookvocht. Pureer de aardappelen en pastinaak, voeg peper en zout, een scheut melk, een scheut kookvocht en de fijn geknipte peterselie toe.

Neem 4 vellen aluminiumpapier en verdeel er de pastinaak-prei reepjes op en leg er een zalmfilet bovenop. Verdeel de overige olijfolie, witte wijn en 1 tl citroensap per pakketjes en kruid af met peper en zout. Vouw de pakketjes dicht en bak ongeveer 15 minuten in de oven.

Verdeel op elk bord een papillot samen met de puree.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

kcal 385

SMAKELIJK!