

Veldvers Recept

VIS VERPAKT IN SAVOOIKOOL MET VERSE KRUIDEN

Deze originele papillot is volledig eetbaar: je verpakt je vis in savooikool met heerlijke verse kruiden!

Bereiding

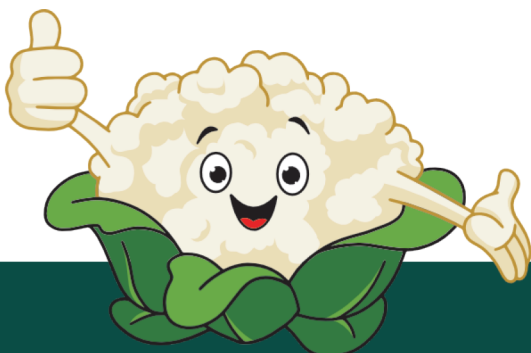
- Breng een grote pas met water en beetje zout aan de kook. Blancheer hier de savooikoolbladeren in. Haal ze eruit en houd het water bij.
- Snijd alle kruiden fijn (of knippen). Meng ze met olijfolie en kruid met peper en zout.
- Neem een savooikoolblad, leg hierop een eetlepel verse kruiden. Leg daarop de vis en op de vis schep je nog eens een eetlepel verse kruiden. Vouw het blad dicht (indien de savooikoolbladeren klein zijn, gebruik je er 2: 1 voor boven en 1 voor beneden en prik je dit dicht)
- Maak de saus: snijd de lenteuitjes fijn, doe ze in een kommetje. Giet er het limoensap bij, een scheutje olijfolie en een scheutje sojasaus. Kruid met peper en zout.
- Stoom de pakjes vis 25 min boven het water waarin de savooikool geblancheerd is.
- Leg een pakje in het midden van een bord en dresseer het sausje erover!

Ingrediënten (4 pers)

2 x 200g witte vis
(bv kabeljauw)
4 grote savooibladeren
2 volle handen verse
kruiden (bladpeterselie,
basilicum, dille,
rozemarijn,...)
2 lenteuitjes
sojasaus
sap van ½limoen
olijfolie

Serveren maar!

Recept: Pascale Naessens



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje