



Hoofdgerechten

Mediterraanse vis-papillot met bbq-focaccia

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zalm (filets)
125 gram zongedroogde tomaten
60 gram zwarte olijven (ontpit)
120 milliliters witte wijn
2 eetlepels kappertjes
1 lookteentje (in dunne plakjes)
150 gram kerstomaatjes
1 courgette
1 bosje tijm
peper
zout

Voor de focaccia

3 eetlepels zongedroogde tomaten (in stukjes)
1 handvol rozemarijn (fijngehakt)
250 gram bloem (+ extra)
7 gram gedroogde gist
3 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Kneed voor de focaccia de bloem, gist, 1 el olijfolie, 150 ml lauw water en een snuf zout tot een soepel deeg. Kneed er de tomaat en de rozemarijn door en voeg wat extra bloem toe als het deeg te plakkerig is. Vorm een bal van het deeg en laat onder een schone keukenhanddoek op kamertemperatuur 1 uur rijzen.

Pel de ui en snij in partjes. Halveer de tomaatjes en snij de zongedroogde tomaatjes in reepjes. Snij de courgette in blokjes en de olijven in plakjes.

Kruid de visfilets met peper en zout en leg ze elk op een groot vel aluminiumfolie. Verdeel er de knoflook, groenten, olijven, zongedroogde tomaten en kappertjes over. Rits er de tijmtakjes over en vouw het aluminiumfolie wat dicht. Giet er dan een scheutje wijn over en sluit de papillotten. Leg ze 30 minuten op de barbecue.

Verdeel het deeg in 4 porties. Vorm er balletjes van en duw ze plat tot 1 cm dikte. Bestrijk ze langs beide kanten met de resterende olijfolie en rooster ze goudbruin en gaar op de barbecue. Serveer ze bij de vispapillot.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

