



Hoofdgerechten

Zalmratatouillepakketjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zalm (zonder vel)
120 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
2 sjalotten (fijngesnipperd)
1 rode paprika (in blokjes)
1 aubergine (in blokjes)
1 courgette (in blokjes)
2 lookteentjes (geperst)
1 citroen (in plakjes)
1 handvol tijmblaadjes (vers)
1 tijm (gedroogd)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Bak de fijngesnipperde sjalot en het geperste lookteentje in olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg de blokjes groenten toe en bak kort op hoog vuur. Kruid met peper en zout.

Verdeel de groenten over vier grote vellen aluminiumfolie en leg er telkens een zalmfilet op. Kruid met gedroogde tijm, peper en zout. Verdeel de halve kerstomaatjes errond en leg er 1 à 2 plakjes citroen bovenop. Bedruppel met olijfolie en vouw de pakketjes goed dicht, zodat de stoom niet ontsnapt.

Leg de pakketjes indirect op het barbecuerooster, sluit het deksel en laat ongeveer 15 minuten garen.

Open de pakketjes, werk af met verse tijm en serveer meteen.

