



HET WITTE GOUD

Zalmpakketjes met asperges en witte kaas

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g verse witte asperges
- 🍴 125 g roma tomaatjes
- 🍴 ½ rode ui
- 🍴 ½ el Griekse olijfolie
- 🍴 1 tl rode wijnazijn
- 🍴 ½ el mediterrane kruiden
- 🍴 150 g zalmfilet
- 🍴 50 g witte kaas

MATERIAAL: aspergepan, mandoline, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
3. Kook de asperges 5 minuten.
4. Neem ze met een schuimspaan uit de pan.
5. Halveer ondertussen de tomaten en snijd de ui in flinterdunne halve ringen op een mandoline.
6. Schep om met de olie, azijn, kruiden, peper en eventueel zout.
7. Snijd de zalm in 2 gelijke stukken.
8. Neem 2 vellen bakpapier.
9. Verdeel hierover de asperges, zalm en het tomaten ui-mengsel en bestrooi met peper.
10. Verkruimel de witte kaas erover.
11. Vouw het bakpapier losjes dicht tot pakketjes (en papillotte).
12. Leg op een bakplaat en bak de pakketjes ca. 15 minuten in het midden van de oven.
13. Verdeel de pakketjes over de borden en serveer.
14. Vouw de pakketjes aan tafel open.

TIP: Lekker met couscous.

BRON: dh.nl

