

Vispakketje met wortel uit de stoomoven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 pangafilets
200 gram garnalen
groene asperges
wortels
1 el verse basilicum
1 el verse peterselie
1 el olijfolie
1 el mosterd
1 tl kervel
peper en zout

Stap 2 | Dressing maken

We beginnen met het maken van de dressing. Doe dit in een grote kom, zodat je later de gesneden groente toe kunt voegen. Hak de peterselie en basilicum fijn en meng dit met de olijfolie, mosterd, kervel en wat peper en zout.



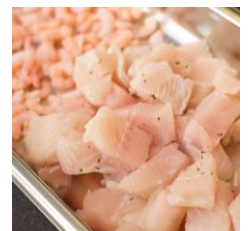
Stap 3 | Groente snijden

Als groente voor het vispakketje hebben wij gekozen voor wortels en groene asperges. Maar uiteraard kan je variëren met groentes wat je maar wilt. Rasp de wortels en snijdt ze in dunne plakjes. Verwijder de harde onderkant van de groene asperges, ongeveer 4 centimeter, en snijdt ze in tweeën. Voeg dan de groente toe aan de dressing, meng alles goed door elkaar en doe alles in een stoomschaal.



Stap 4 | Vis kruiden

Spoel de pangafilet even af onder de kraan en dep droog met keukenpapier. Snijdt vervolgens de pangafilet in gelijke stukken. Breng de vis op smaak met peper en zout. Doe dan ook de pangafilet samen met de garnalen in een stoomschaal.



Stap 5 | Stomen & knippen

Plaats beide stoomschalen in de stoomoven. Selecteer de stoomfunctie op de oven en kies voor 100 graden, 20 minuten. Heb je gekozen voor andere groenten? Bekijk dan onze stoomtabel voor groenten. Nu de vis en groente in de stoomoven staan, kan je alvast het bakpapier op maat knippen. Dit gaan we straks gebruiken om het gerecht verrassend te kunnen serveren. Gebruik 4 vellen bakpapier en knip deze in vierkanten van ongeveer 30 bij 30 centimeter.



Stap 6 | Bord opmaken

Leg voor het gemak elk bakpapiertje in een schaal, zo kan je de pakketjes makkelijker vullen. Verdeel de vis en groente over de schaaltes en maak er met het keukengaren mooie pakketjes van. Kies een paar mooie borden uit waar je de vispakketjes op wilt serveren.

