

Salm en papilotte (resept Op & Ut, sneon 8 desimber 2012)

300 gr. salmfilet (plusminus 70 gr. foar elke poarsje)

1 sipel

1 finkel

30 gr. gember

1 sitroen

80 gr. pûltsjes

80 gr. winterwoartel

1/2 Spaanske piper

2 stâlen bosksipel

3 ytleppels Kikoman sojasaus

3 ytleppels sesam oalje

3 ytleppels wite wyn

Wurkwize:

Sipel, finkel, pûltsjes, winterwoartel, Spaanske piper (sûnder siedsjes) en bosksipel fyn snije (jullienne reepkes). Minge mei raspte gember en rasp fan sitroen.

Bakpapier rjochthoek dûbel teare en de salm op de ûnderkant lizze mei de griente en it focht (sojasaus, sesam oalje en wite wyn) der boppe op. No it bakpapier ticht teare en en soargje dat der gjin lucht mear yn sit.

8 minuten op 200 graden Celsius bakke yn 'e oven en dêrnei 3 minuten rêste litte foar it optsjinjen. Bakpapier ynknippe oan tafel, sadat de geuren frij komme.