



# Papillot van zalmhaasje met pastasalade penne pesto



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 venkel  
600 gram zalmhaasje  
250 gram kerstomaten  
1 scheutje witte wijn  
500 gram pastasalade (penne pesto, kant-en-klaar)  
1 bakje tuinkers  
olijfolie  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de venkel in dunne plakjes (bewaars het groene loof) en bak deze in olijfolie tot ze zacht zijn. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Leg vier grote stukken bakpapier klaar. Verdeel hierover de venkel.
- 3.** Leg daarop de vis en de kerstomaten. Bedruppel met extra olijfolie en wat witte wijn.
- 4.** Vouw het papier dicht en bind de uiteindes vast met een touwtje.
- 5.** Leg op aluminumschaaltjes en zet deze op de barbecue. Laat ± 20 minuten garen.
- 6.** Open de papillot en werk af met het overgehouden, fijngesneden loof en de tuinkers.
- 7.** Serveer met de pastasalade penne pesto.