

Ingrediënten voor 4 personen

4 zalmfilets zonder huid 200 ml
witte wijn 200 g culinaire krieltjes
1 prei 10 g dille 10 g tijm 200 g
groene aspergetips 200 g
cherrytomaten 1 bio citroen
schoongeboend 50 g
kruidenroomkaas 50 ml slagroom
olijfolie zout peper bakpapier
aluminiumfolie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zalmpakketjes uit de oven

Voor recepten voor een feestelijk Kerstbuffet zoek ik online bij natuurlijk Smulweb, maar ook bijvoorbeeld bij de Jumbo en de Lidl. Om het overzichtelijk te maken, plaatst ik de gevonden recepten op één plaats. Omdat ik het meest met Smulweb werk, komen de favoriete recepten uiteraard daar te staan.

Hulpmiddelen

Aluminiumfolie en vellen bakpapier

Bereidingswijze

Erwarm de oven voor op 200 graden. Halveer de culinaire krieltjes, kook ze 5 minuten in een pan met water en giet af. Snij de prei in ringen en spoel schoon in een vergiet onder koud stromend water. Breng de zalmfilets op smaak met zout en peper. Maak vier pakketjes; leg per pakketje een vel bakpapier op twee grote vellen aluminiumfolie en vouw de randen omhoog. Snij de citroen in plakken. Verdeel de zalmfilets over het bakpapier en verdeel vervolgens de gekookte krieltjes, prei, takjes dille en tijm, citroen, groene aspergetips, cherrytomaten en kruidenroomkaas over de zalm. Schenk voorzichtig de slagroom en de witte wijn in de pakketjes. Vouw de pakketten dicht en leg ze op een bakplaat en bak ze 25 minuten in de oven af.

Serveertips

Versier de pakketjes met een gouden lint en serveer elk op een bord.