

BBQ Vispakketje

Boodschappen: 4 personen

600gr roodbaars
1 stengel sereh (citroengras)
1 $\frac{1}{2}$ cm verse gember geraspt
 $\frac{1}{2}$ zakje verse koriander (7gram)
2 bosuitjes, in ringetjes
 $\frac{1}{2}$ rode peper fijn gehakt
(zonder zaadjes)
1 teen knoflook
100gr roomboter
sap van een kwart citroen
8 stukken alufolie a 30cm



Bereiding:

Verdeel de roodbaars in 4 gelijke stukken en strooi er zout en peper over. Leg de vis op de stukken folie.

Verwijder de stugge buitenbladeren van de sereh en snijd de kern in kleine stukjes.

Maal in een keukenmachine de sereh met de gember, koriander, bosui, chilipeper en knoflook fijn.

Schep het mengsel in een kom en meng er de boter en het citroensap en wat zout door.

Verdeel de boter in 4 gelijke porties en bestrijk hier de vis mee.

Vouw de pakketjes dicht en leg ze tot gebruik in de koelkast.

Verwarm de oven op 200° C Leg de vispakketjes op de bakplaat en stoof ze in ca. 20 minuten gaar.

Ook kan je ze op de barbeque garen maar dan in de gaten houden dat ze niet aanbranden.