



Vispakketje voor de BBQ

Ingrediënten:

Stuk witvis of zalm (ongeveer 100 -150 gr per persoon)

Bakpapier

Alufolie

Schijfjes citroen

Olijfolie

Verse kruiden (bv rozemarijn)

Peper en zout

Bereiding:

Leg een stuk bakpapier op een dubbele laag alufolie. Leg er 2 schijfjes citroen en dan de vis de rest van de citroen en kruiden bovenop. Sprenkel er wat olie over, bestrooi met zout en peper en vouw het als een pakketje samen. Vouw het pakketje dicht.

Laat de vis in 12–16 min gaar worden op de barbecue; schud er af en toe mee. Maak voorzichtig open en check even bij 1 stukje of het gaar genoeg is....

Eet ze!

