

## Forel in papillot op de BBQ



Nu we stilaan de zomer naderen en we hopelijk weer kunnen genieten van heerlijke zomeravonden nemen we nu en de volgende maanden enkele recepten voor de barbecue onder de loep. Het mag immers ook af en toe iets anders zijn dan worst, saté of kotelet.

Leg een groot dubbel blad aluminiumfolie op tafel. Smeer het midden van dat blad in met wat olijfolie. Leg je (gekuiste) forel op die folie. Kruid de forel licht met wat zout en peper langs de binnenzijde. We gaan de forel opvullen om de gewenste smaak te krijgen. Hierbij kan je natuurlijk dingen weglaten of toevoegen naar eigen smaak. Bij het opvullen gebruiken we enkele schijfjes tomaat, een schijfje limoen of citroen, ajuinringen en een paar schijfjes kruidenboter of lookboter. Ook verse tuinkruiden zoals dille, dragon, bieslook, ... geven natuurlijk extra smaak. Indien je geen verse kruiden hebt, kan je gewone kruiden gebruiken die bij vis passen.

Nu volgt het belangrijkste : de papillot dichtplooien. Zorg dat de folie meermaals dubbelgevouwen is zodat het pakje luchtdicht is afgesloten. Net voor je het laatste stukje dicht plooit, gieten we een scheutje droge witte wijn in de papillot.

De forel kan nu op de bbq. Draai je pakje na enkele minuten voorzichtig om. Als je folie goed geplooid is, zal je na een tijdje bakken zien dat het pakje opzwelt. Op dat moment is de forel bijna gaar. Nog een paar minuten geduld en smakelijk !

Op deze manier kan je natuurlijk ook zalm of andere vis bereiden