

KABELJAUWPAKKETJES MET TOMAAT



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 4 kabeljauwfilets - 8 kerstomaatjes - 1 knoflookteentje - 1 el. olijfolie - Zout, peper

1. Leg elke kabeljauwfilet op een stuk vetvrij papier. Was de kerstomaatjes en snijd ze doormidden. Pel het knoflookteentje en snijd het in dunne plakjes. Leg op elke filet twee gehalveerde kerstomaatjes, een beetje knoflook en besprenkel met olijfolie. Bestrooi met zout en peper en vouw tenslotte de pakketjes dicht.

2. Leg ze in een stoomschaal, leg het deksel erop en laat 23-30 min op 80°C stomen.

Multifunctionele stoomkoker ■