






FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



INGREDIËNTEN

4 kabeljauwfilets elk 100 gram
4 ansjovisfilets uit blik,
grofgesneden
12 kerstomaatjes, gehalveerd
2 teentjes knoflook, in plakjes
4 takjes dille
1 citroen
Olijfolie
Peper en zout

VISPAKKETJE

 **Voorgerecht**
 **4 personen**
 **25 minuten**

1. Neem 4 stukken aluminiumfolie en leg de kabeljauwfilets erop. Besprenkel met de olie uit het blikje ansjovis, peper en zout, aan beide kanten.
2. Leg op elke filet knoflookplakjes, gehalveerde tomaatjes, gehakte ansjovis en een takje dille.
3. Vouw de pakketjes dicht en gaar ongeveer 20 minuten op een (gesloten) barbecue of in een oven op 180°C.
4. Serveer warm met citroensap en verse peper.