

Pladijs en papillote met venkelpuree

Ingrediënten

4 pladijzen
2 venkels
200 g prei
100 g ajuin
800 g aardappelen
2 tlpl gember (verse)
4 tlpl olijfolie
8 elpl droge witte wijn
1 ei
0 peper
0 zout
0 muskaatnoot

Bereidingswijze

- Snij de prei en ajuin in schijfjes.
- Snij de gember zeer fijn of maak er een pasta van.
- Neem een stuk zilverpapier en strijk dit in met weinig olijfolie, leg er centraal één pladijs op. Zorg ervoor dat het stuk zilverpapier groot genoeg is dat het gemakkelijk opgevouwen kan worden.
- De pladijs kruiden met peper en zout en vervolgens de prei en de ajuin erop schikken.
- Het zilverpapier dichtdoen en één kan openlaten. Vervolgens langs de opening twee eetlepels wijn in bij de pladijs gieten.
- Sluit vervolgens het zilverpapier en leg in een ovenschotel.
- Herhaal dit drie keer tot al de pladijzen zijn

Pladijs en papillote met venkelpuree

ingepakt.

- Verwarm de oven voor op 200°C en laat de pladijzen +/- 20 garen in de oven.
- Schil de aardappelen en kuis de venkel.
- Snij in kleine blokjes en kook de aardappelen en de venkel in een kom
- Purreer de aardappelen en de venkel, voeg de losgeklopt ei toe.
- Smaak af met peper, zout en muskaatnoot.