

Rogvleugel en papillote met jonge groenten

Ingrediënten (voor 10 personen)

- 1,5 kg rog vleugel
- 150 g zalm
- 1 dl MAGGI Liquide Kreeftenfond (onverdund)
- 500 g jonge groene erwten
- 2 st knoflook
- 20 g boter
- 1 dl room
- 10 st baby-mais
- 100 g sjalot
- 5 st witlof
- 3 dl MAGGI Liquide Kreeftenfond (bereid)

Bereiding

- Maak een rollade van de rog vleugel met daarin de zalm.
- Snijd deze in 10 gelijke stukken.
- Bestrijk de rollade met de onverdunde kreeftenfond.
- Laat dit 60 minuten marineren.
- Blancheer de erwten.
- Blender de erwten fijn met knoflook, boter en room.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de witlof blaadjes in de lengte en zet deze op ijswater.
- Leg de vis op een met olie ingevette papillote en plaats de groenten er omheen.
- Bestrijk de vis met de erwtenpuree.
- Giet in elk pakketje wat kreeftenfond.
- Vouw de papillote dicht.
- Plaats de pakketjes 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

