



## ZEEWOLF > EN PAPILOTTE

---

### ***Ingredienten***

Ingrediënten voor 4 personen:

4 moten zeewolf a 140 gram op de graat zonder vel  
2 topjes rozemarijn

400 gram aardappelpuree ( basisrecept)  
8 stukjes sinaasappelschil

16 roze peperkorrels  
peper en zout  
3 dl kreeftensaus ( basisrecept)  
8 lente-uitjes  
8 stukken vet vrij papier ( 30 x 30 cm) of aluminiumfolie  
(voor de  
barbecue)

### ***Bereiding***

Leg in 4 schaalpjes een stuk vet vrij papier, leg daarop een stuk zeewolf, steek een half topje rozemarijn in de vis en verdeel de rest van de ingrediënten er omheen. Snij de lente-uitjes in stukken van 4 cm, snijd ze in de lengte doormidden en leg ze op de vis. Bestrooi met peper en zout en dek elk schaalpje af met een tweede vel papier, vouw de randen van het papier dubbel om elkaar heen en draai de hoeken zo goed mogelijk dicht. Zet de pakketjes op een bakplaat in de oven bij 180 graden

### ***Presentatie***

Zet een pakketje op een warm bord met daarnaast wat aardappelpuree, serveer de saus apart in een kom.

### ***Wijnsuggestie***

Bij een gerecht met vis wordt bij voorkeur een witte wijn gedronken en al zou een lekkere stevige rosé ook niet verkeerd zijn. Maar omdat hier een kreeftensaus bij zit, leek ons een witte wijn gemaakt van de Chardonnay-druif een goede keuze. Een Macon-Solutré met als goede vervanger een Bourgogne Blanc.

### ***Jaargang***

2001-2002 11-04