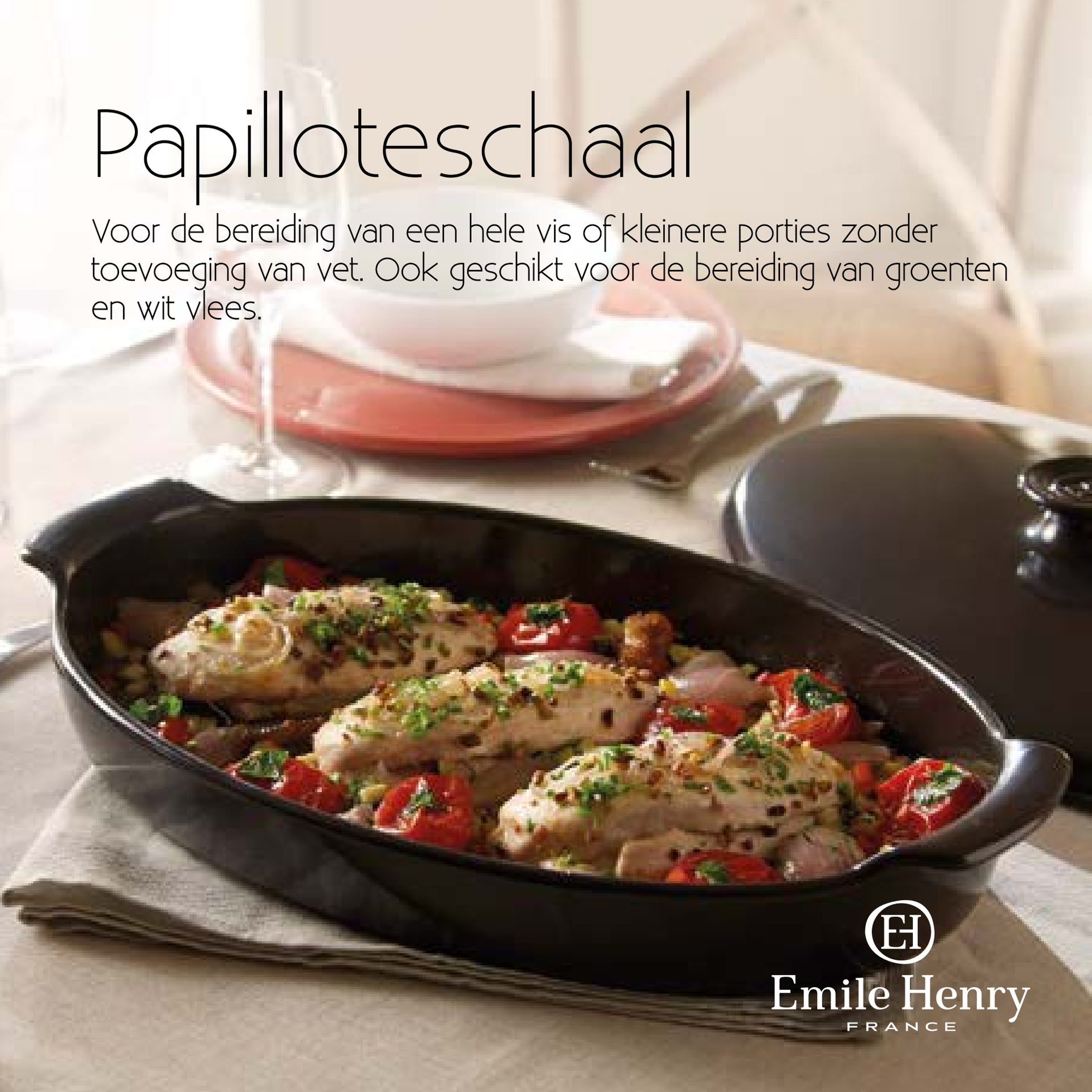
Papilloteschaal

Voor de bereiding van een hele vis of kleinere porties zonder toevoeging van vet. Ook geschikt voor de bereiding van groenten en wit vlees.



Emile Henry
FRANCE

Zalmfilet
met prei, champignons en limoen

Voorbereidingstijd: 25 minuten
Bereidingstijd: 25 tot 30 minuten

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen:

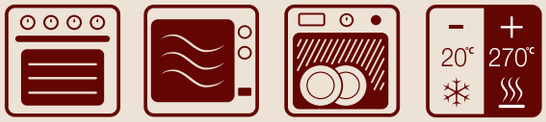
- ▷ 1 zalmfilet, 1,2 kg met huid
- ▷ 1 limoen
- ▷ 4 kleine stronken prei
- ▷ 300 g champignons
- ▷ 250 g kerstomaatjes
- ▷ 10 cl olijfolie
- ▷ 2 takjes tijm
- ▷ ½ theelepel gemalen Piment d'Espelette (chilipeper)
- ▷ 1 theelepel zeezout

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verwijder de graten uit de vis.
3. Verwijder de groene bladeren van de prei, was het witte gedeelte en snijd in stukken van 5 cm. Laat de prei gedurende 5 minuten in kokend gezouten water koken en laat hierna uitlekken.
4. Was de champignons en snijd ze in dunne plakjes.
5. Snijd de limoen in dunne schijfjes en de kerstomaatjes in kwarten.
6. Leg de zalm met de huid naar beneden in het midden van de schaal en verdeel de prei en champignons eromheen.
7. Verdeel de limoenschijfjes, kerstomaatjes en takjes tijm over de zalm en giet de olijfolie over de vis.
8. Besprenkel met zeezout en de chilipeper.
9. Plaats het deksel en bak de vis 25 tot 30 minuten op 200°C.
10. Controleer of de vis gaar is door het vlees voorzichtig met de punt van een mes uit elkaar te duwen.

Emile Henry
FRANCE

De vis zal zacht en mals zijn, het vlees zal gelijkmatig gaar zijn zonder dat er vet aan moet worden toegevoegd.

- Gebruik het deksel om de schaal af te sluiten en nare geurtjes te voorkomen.
- Het robuuste keramiek is een natuurlijk, gezond materiaal dat geen onaangename smaak aan het voedsel zal afgeven (in vergelijking met aluminium).
- De dikke ribbels op de bodem zorgen ervoor dat de vis wat hoger ligt, zodat hij niet te gaar kan worden door overtollige sappen.
- De schaal is tevens geschikt voor de gelijktijdige bereiding van aardappelen, uien en andere groenten.
- De grote handvatten vergemakkelijken de hantering, zodat u de schaal makkelijk uit de oven op tafel kunt zetten.
- In de papilloteschaal kunnen alle soorten vis en groenten worden bereid, maar ook wit vlees met een beetje bouillon.



Afmeting: 41,5 cm x 24,5 cm.

MADE IN FRANCE
SINCE 1850

LIPAPNL