1A+1B Vis

Oosterse vispakketjes

Bereidingstijd
30 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng de stukjes paksoi met de sojasaus en verdeel over de 4 vellen bakpapier. Leg hier bovenop de kabeljauw en kruid deze met peper en zout. Besprenkel ieder pakketje met een eetlepel sesamolie en voeg de rode peper, sereh en de gember toe. Vouw (of knoop met kooktouw) de pakketjes dicht zodat er luchtdichte zakjes ontstaan. Stoom de vis in circa 15-20 minuten gaar in de oven. Serveer met een partje limoen.

Ingrediënten

- [ ] 4 kabeljauwfilets
- [ ] 1 struik paksoi
- [ ] 1 rode peper in ringetjes
- [ ] 2 stengels sereh (citroengras), gekneusd en gehalveerd
- [ ] 4 partjes limoen
- [ ] 2 tl geraspte gember
- [ ] 4 el sesamolie
- [ ] 4 el Kikkoman sojasaus
- [ ] Peper en zout
- [ ] Extra:
- [ ] 4 grote vellen bakpapier of aluminiumfolie en eventueel kooktouw