



Pastapapillot van zalm met kerstomaten, limoen en koriander



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram linguine
olijfolie
4 stuks zalmfilets
1 bosje koriander
250 gram kerstomaten
1 limoen (geschild en in plakjes)
2 limoenen (sap)
1 handvol kappertjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de linguine in lichtgezouten water. Giet af.
- 2.** Meng met een scheut olijfolie en hou apart.
- 3.** Neem 4 grote vellen aluminiumfolie. Verdeel hierover 4 porties pasta. Leg er telkens een stuk zalmfilet bovenop. Breng op smaak met peper, zout en koriander.
- 4.** Halveer de kerstomaten en voeg ze toe.
- 5.** Werk af met enkele plakjes limoen en het sap van de limoenen. Bestrooi met kappertjes.
- 6.** Vouw de papillot dicht en zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven of op de barbecue. Werk af met koriander.