

Bot met groenten in een pakketje

4 personen:

4 stuks botfilet met vel à 180 gram

100 gram gesneden groenten, wortel, groene asperges, rode ui, courgette

1 glas witte wijn

100 gram roomboter

Dillekruid

Limoen

Aluminium folie

Zout en peper

Bereiding op de BBQ:

- Fileer de bot en bewaar de graat voor de controle van de meegebrachte vis.
- Snijdt de groenten, naar eigen keuze klein, meng ze door elkaar.
- Leg de folie op de werkbank en smeer het papier in met roomboter.
- Leg de rauwe groenten op de beboterde folie.
- Leg hierop de visfilets, doe er zout en peper op uit de molen naar eigen smaak en leg hier bovenop en het dillekruid en rasp hierop de de schil van de limoen.
- Giet op het laatste moment nog een scheutje wijn in het pakketje. Vouw daarna het pakketje als een envelop dicht.
- Verwarm de BBQ voor op 150°C indirecte warmte*) en leg de pakketjes in het midden van de BBQ.
- Na 10 minuten de pakketjes van de BBQ halen en gelijk op een bord.
- Vraag de gasten de pakketjes openen om de eerste heerlijke geuren op te snuiven!

*) indirecte warmte voor een BBQ is als volgt:

- Bij een gas BBQ de warmte bronnen aan de zijkant van de BBQ aanzetten
- Bij een briketten BBQ aan de zijkant de hete briketten neer leggen.
- Bij indirecte warmte geldt altijd:
In het midden van de BBQ geen warmte bron.
Altijd het deksel sluiten!

Succes en geniet van de heerlijke zelf gevangen vis...Lekker ite!

