

# Vispakketjes

## Wat heb je nodig

- 2 stukken diepvries kabeljauwfilet (ontdooid)
- 1 ui
- 1 tomaat
- 2 snufjes zout
- 2 snufjes peper



## Barbecue



Pel de ui.  
Snijd de ui doormidden.  
Snijd beide helften in kleine stukjes.



Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaat in plakjes.  
Snijd de plakjes in kleine stukjes.



Leg de stukken kabeljauwfilet op een bord.  
Strooi op ieder stuk een snufje peper.  
Strooi op ieder stuk een snufje zout.



Leg 2 vellen aluminiumfolie van ± 30 cm op het werkblad.  
Schep 1 eetlepel tomaat en 1 eetlepel ui op ieder vel.  
Leg daar bovenop de kabeljauwfilet.



Schep op ieder stuk kabeljauwfilet de rest van de tomaat en de ui.  
Vouw de folie over de kabeljauwfilet heen.  
Maak er een pakketje van.



Leg de pakketjes op de warme barbecue.  
Draai de pakketjes na 30 minuten om.  
Laat ze nog 30 minuten garen en haal ze er dan af.