**Forel met citroen en kappertjes in papillot**

forel
peper & zout
peterselie
tijm
rozemarijn
uien
kerstomaatjes
citroen
laurier
kappertjes
witte wijn

*warme groentesalade:*
ui
venkel
knoflook
prei
selder
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)
witte wijn
zure room
peper & zout
gedroogde peterselie
knoflookpoeder
gedroogde dragon

Leg twee vellen aluminiumfolie dakpansgewijs op elkaar en besproei met olijfolie. Was de forel. Kruid de buikholte met peper en zout. Vul met stengels peterselie, tijm en rozemarijn.

Snijd een ui in halve maantjes en leg ze rond de vis, samen met een paar kerstomaatjes. Leg schijfjes citroen en een blaadje laurier op de forel en eindig met een paar koffielepels kappertjes mét vocht uit het bokaaltje en een paar draaien uit de pepermolen. Bol de randen van het folie op en giet er een scheutje witte wijn in.

Sluit de papillotten, leg ze in een ovenschotel en zet die 20 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C.

Dien op met bijgerechten naar keuze. Hier werd het een warme groentesalade van ui, venkel, knoflook, prei en selder. Deze groenten werden eerst gebakken tot ze licht kleuren. Dan werd een scheutje [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm), een half glas witte wijn en een paar eetlepels zure room toegevoegd. Kruid met peper, zout, gedroogde peterselie, knoflookpoeder en gedroogde dragon. Laat sudderen en uitdampen.