**Forel met zalm en preivulling**

prei

ui
lente-ui

peterselie

citroen

dille

boter
forel

gerookte zalm

kruidenkaas

witte wijn
olijfolie

peper en zout
venkel

Dompel de verse forel een minuut in heet water. Neem het vel weg. Leg 2 bladen aluminiumfolie op elkaar, besprenkel met olijfolie en bedek met sneden gerookte zalm. Leg daarop de forel, maar laat kop en staartuiteinde vrij.

Stoof gesneden ui, preiringen, venkel en wat gehakte peterselie. Voeg een scheutje witte wijn, kruidenkaas en gehakte dille toe en breng op smaak met peper en zout.

Vul de forel met het mengsel. Plooi de gerookte zalm erover, leg er wat gesneden lente-uitjes bovenop en sluit de papillot.

Zet 25 minuten in een oven op 185°C. Werk af met gehakte peterselie.

De papillot kan ook perfect op de barbecue klaargemaakt worden.

Het gerechtje wordt hier gepresenteerd met een **venkel-preipuree**. Stoof grof gesneden prei, venkel en ui in wat boter en een kuipje groentebouillon. Breng indien nodig op smaak met peper en zout. Zet de handmixer in de stoofpot en pureer de bereiding.