



Tongfilet met kappertjessaus

Tongfilet met Alpro Cuisine kappertjessaus

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar en verwijder de schil.
2. Gebruik velletjes aluminium folie (40 cm lang) en plaats de vis in het midden. Voeg 5 halve cherry tomaatjes toe, gesneden ui, 25 gr kappertjes en kruid met peper en zout.
3. Sluit de folie half en voeg 60 ml Alpro Cuisine toe. Sluit het pakketje volledig zodat alle ingrediënten er in blijven. Doe hetzelfde voor de andere 3 filets. Plaats het pakketje op de BBQ of 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
4. Serveer het vispakketje samen met de gekookte aardappelen en garneer tot slot met wat bieslook.


4 personen


55min

Ingrediënten

- 600 gr aardappelen
- 4 tongfilets
- 20 cherry tomaatjes
- 1 kleine ui
- 100 gr kappertjes
- Zwarte peper en zeezout
- 4 x 40 ml Alpro Cuisine
- Bieslook

Bereid met

Cuisine

