



Gele viscurry-pakketjes

met udonnoedels en paksoi uit de oven



ca. 30min



2 personen

Welkom bij de Marley Spoon Masterclass! Vandaag leer je van Elisabeth de 'en papilote'-bereiding. De vertaling van het Franse woord (oh, fancy!) is letterlijk 'iets in papier gewikkeld' (niet zo fancy...). Door jouw gerecht ingepakt te bakken, blijven het braadvocht en de smaken behouden. Zodra je het pakketje openmaakt, komt een prachtig cadeautje tevoorschijn: zachte stukje vis met noedels in aromatische currysaus!

Wat je van ons krijgt

- 1x visblokjes: zalm, kabeljauw, victoriabaars & koolvis ⁴
- 1 pakje gele currypasta
- 1 paksoi
- 1 tomaat
- 1 pakje voorgegaarde udonnoedels ¹
- 1 pakje kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- 2 vellen bakpapier
- waterkoker
- middelgrote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

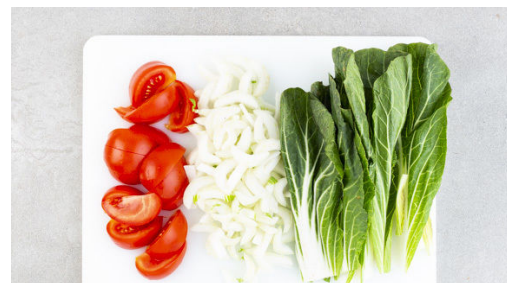
Voedingswaarde per portie

calorieën 648kcal, vet 36.1g, koolhydraten 40.6g, eiwit 34.9g



1. Vis marineren

Verwarm de oven voor op 210°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Meng de **visblokjes** met **1el currypasta**.



2. Groenten snijden

Snijd het **wit van de paksoi** in smalle reepjes. Houd het **groen** intact. Snijd de **tomaat** in partjes.



3. Udonnoedels koken

Doe de **udonnoedels**, het **wit van de paksoi** en een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan. Schenk het gekookte water erbij en kook de **noedels** en **groente** 2min op matig vuur. Giet af en maak de **noedels** met een vork los.



4. Papilotte voorbereiden

Meng **2tl currypasta** met **6el kokosmelk**. Leg twee vellen bakpapier voor je uit (elk ter grootte van ca. 30x40cm). Verdeel de **noedels** en **paksoi** over het midden van het papier en leg er dan de **paksoibladeren, vis** en **tomaat** bovenop. Besprenkel met de **sous**.



5. Papilotte vouwen

Vouw het papier dicht tot een luchtdicht pakketje. Je kunt het papier ook over de **vis** en **noedels** vouwen en de uiteinden omdraaien zodat een bonbonvormig pakketje ontstaat. Maak dan de uiteinden met een touwtje vast.



6. Papilotte bakken

Leg de **pakketjes** op een bakplaat en bak ze 15-20min de oven tot de **vis** gaar is. Maak de **pakketjes** een beetje open zodat de stoom kan ontsnappen en breng de **vis** en **noedels** voor het serveren op smaak met peper en zout.