

## SCHELVIS OP EEN BEDJE VAN VENKEL

VOOR 4 PERSONEN

4 X 200 gram schelvis of kabeljauw, zeeduivel, zeewolf, leng, eventueel koolvis  
2 st venkel  
300 gram kerstomaatjes  
0,5 st citroen  
60 gram zwarte olijven – facultatief  
8 el witte wijn  
6 el olijfolie  
800 gram aardappelpuré wat boter, melk, peper, zout en nootmuskaat

### Werkwijze:

Schil 800 gram aardappelen.

Verwijder de stelen van 2 venkelknollen. Hou het groen apart als versiering.

Snij de bollen in dunne plakjes gaat makkelijk met een mandoline (= vingerdief)

Verwarm 2 eetlepels olie in een pan en sauteer de plakjes, laat dan 15 minuten zachtjes stoven.

Kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 185 gr C

Zet de aardappelen op.

Knip vier grote rechthoeken uit bakpapier of dubbelgevouwen aluminiumfolie.

Dit gaat dienen als papillot. (= zakje)

Verdeel daar de gestoofde venkel over.

Leg hier elk een stuk vis op. Kruid met zout en peper.

Schik er de kerstomaatjes rond en besprenkel elk stuk met twee eetlepels witte wijn.

Rits nog wat tijmblaadjes over de vis.

Voor de liefhebbers ; verdeel er nog 60 gram zwarte olijven over.

Vouw de papillotten goed dicht. Alles moet goed gesloten zijn.

Schik ze in een ovenschaal en zet ze 20 minuten in de oven.

Maak van de zachte aardappelen een smeuge puree met boter en melk.

Haal de vis uit de oven.

Open de papillotten en werk af met een paar druppels olijfolie en het venkelgroen.

Dien warm op met de puree.