



Papillotte met Kip Philadelphia, torentjesbloemkool en oesterzwammen



15 min. + 15 min. in de BBQ



10 personen



Ingrediënten

- 1.5 kg Kiprollade Philadelphia
- 0.5 kg torentjesbloemkool
- 0.5 kg knolselder
- 250 g oesterzwammen
- 2.5 dl soja room
- 200 g kruidenkaas
- Peper & zout
- Verse peterselie
- 10 bladen bakpapier
- Keukentouw

Bereiding

Snij de Kiprollade Philadelphia in plakjes van 1 cm.

Snij de knolselder in reepjes en snij de buitenste torentjes van de bloemkool los. Blancheer de torentjes bloemkool en de knolselder in gezouten water gedurende ± 5 minuten. Verfris de groenten.

Scheur de oesterzwammen in reepjes.

Maak de pakketjes (neem dubbel gevouwen bakpapier) en leg er 2 plakjes Kiprollade Philadelphia in. Leg er nu de groentjes op (bind de ene kant dicht van het pakketje) en voeg er een scheutje soja room en wat kruidenkaas aan toe. Kruid af met peper en zout. Bind het pakketje dicht aan de andere kant.

Laat het pakketje ± 20 minuten liggen op een BBQ van 180°C onder deksel.

Voor het opdienen schud je nog even met het pakketje.

Werk af met peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be