



Zeebaars in de folie met tijm

Hele zeebaars gestoomd in aluminiumfolie met tijm, citroen en look. De vis blijft heerlijk sappig en zit vol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	2	Vis

Ingrediënten

- 2 hele zeebaarzen, schoongemaakt
- 1 citroen
- 4 takjes verse tijm
- 3 teentjes look
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 sjalot
- zout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de citroen in dunne schijfjes en versnipper de sjalot en de look.
3. Kruid de zeebaars vanbinnen en vanbuiten met zout en peper.
4. Leg elke vis op een groot vel aluminiumfolie en vul de buik met citroenschijfjes en tijm.
5. Verdeel de sjalot en look errond, besprenkel met olijfolie en enkele schijfjes citroen.
6. Vouw de folie luchtdicht dicht zodat een pakketje ontstaat.
7. Bak 18 à 20 minuten in de oven. Open de folie voorzichtig want er komt hete stoom vrij.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)