

# Papillotten van **Makreel met Mosterd**



4 mensen

30 min voorbereiding

4 min koken

## De ingrediënten

**2 blikjes van 176g** Makreel in mosterdsaus  
**400g** nieuwe aardappelen  
**2** wortelen  
**100g** spinaziescheuten  
**4** lente-uitjes

## De fasen

- 1- Kook de aardappelen met schil in gezouten water
- 2- Als ze lauwwarm zijn, pel je ze en snijd je ze in plakjes
- 3- Snipper de uien
- 4- Knip 4 grote vellen bakpapier uit en leg ze op een plat oppervlak
- 5- Schik de aardappelschijfjes gelijkmatig op elk vel papier
- 6- Voeg een makreelfilet per blad toe met een beetje saus en de gehakte uien
- 7- Sluit de papillotten voorzichtig en draai de uiteinden goed dicht
- 8- Verwarm 4 minuten in de magnetron op maximaal vermogen
- 9- Gebruik ondertussen een dunschiller om de wortels in tagliatelle te snijden
- 10- Haal de papillotten uit de magnetron en laat ze 1 minuut staan voordat je ze opent
- 11- Doe er de spinaziescheuten en wortel tagliatelle bovenop en breng op smaak met een beetje vinaigrette