

## Kulmule i pakke

### Det skal du bruge:

- 400-500 g kulmulefilet (100 g kulmule pr. elev)
- 2 stk. gulerødder
- 150 g rødkål
- 1 stk. porre
- 1 stk. æble
- 1 stk. bagepapir pr. elev (ca. 25x25 cm)
- 1 stk. alufolie pr. elev (ca. 25x25 cm)
- 80 g smør
- 1/2 stk. citron (skal + saft)
- 1/4 bundt persille
- 1/4 potte brøndkarse
- Salt & peber



### Sådan gør du:

1. Skyl persillen og brøndkarsen, og hak begge dele groft.
2. Skyl og riv citronskallen – undgå det hvide lag under den gule overflade, da det vil give en meget bitter smag. Pres saften fra citronen, og kom den ned i en skål.
3. Bland nu din kryddersmør sammen i skålen. Smag til med salt og peber. Dæk den til, og sæt den på køl, til I skal bruge den senere.

4. Skær rødkålen i tynde strimler. Skræl gulerødderne, og skær dem i skiver (ca. ½ cm tykkelse). Rens porren grundigt for jord under koldt vand. Skær roden og det øverste grønne, grove stykke fra (dette kan bruges i fiskefonden). Skær porren i skiver (ca. ½ cm tykkelse). Skær æblet i grove tern.
5. Varm lidt olie på en pande. Start med at sautere gulerødderne (det betyder at stege, indtil de er gyldne). Tilsæt derefter strimlerne af rødkål, og steg det med, til det er gyldent. Til sidst tilsættes de snittede porringer og æbletern, og det hele sauteres. Smag til med salt og peber.
6. Skær fisken i stykker på ca. 100 g pr. stk. (1 stk. til hver person i gruppen).
7. Tænd ovnen på 180° grader (på varmluft, hvis det er muligt).
8. Riv bagepapir af i størrelsen 25x25 cm (1 stk. pr. elev), og gentag med alufolie.
9. Læg et stykke alufolie på bordet, og læg et stykke bagepapir ovenpå. På midten af bagepapiret placeres ¼ af de sauterede grøntsager. Ovenpå her placeres et stykke kulmule, som krydres med salt og peber. Allerøverst lægges en skefuld kryddersmør.
10. Nu er pakken klar til at blive lukket. Det gøres ved at samle de 4 hjørner af alufolien/ bagepapiret i højre hånd (mens pakken står på bordet). Derefter samles siderne ved at rynke dem sammen. Til sidst laves et lille tvist i toppen, så pakken holdes sammen. Gentag for alle pakkerne.
11. Sæt alle pakkerne på en bageplade, og sæt pladen ind i den varme ovn. Bag pakkerne i ca. 15-20 min.
12. Pakkerne er klar til servering – åbn pakkerne i toppen, så de er klar til at spise.