

## Barbecue recept: Sliptong in folie

Dit recept is geschikt voor: 4 personen

Ingrediënten:

- 4 stuks sliptong
- Fijn gesnipperd uitje
- Fijn gesnipperd prei
- Fijn gesnipperd wortel
- Vers gemalen peper
- Zeezout
- Roomboter
- Witte wijn
- 2 takjes vers gehakte peterselie

Bereidingswijze:

Scheur 4 stukken aluminiumfolie van een rol (ongeveer 30 bij 20 centimeter).  
Leg de sliptong op de folie leg hierop de groente en breng alles op smaak met peper en zout.  
Vouw de folie zo dicht tot het een bakje vormt zodat je hem zo kan dicht rollen.  
Doe er een klontje boter in met een scheutje wijn en rol hem dan dicht.  
De folie zakjes kunnen zo op de barbecue en zijn gaar als de zakjes zich opblazen.

**Wijnadvies: d'Arenberg Chardonnay, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**

