

Zalm met aardappeltjes uit de oven

De onderdelen uit dit recept kunnen afzonderlijk van elkaar gemaakt worden, of als geheel geserveerd worden. Alle 3 zijn ze enorm simpel, maar door de eerlijke, pure smaken o zo heerlijk!

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Visgerecht
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 40 minuten

De onderdelen uit dit recept kunnen afzonderlijk van elkaar gemaakt worden, of als geheel geserveerd worden. Alle 3 zijn ze enorm simpel, maar door de eerlijke, pure smaken o zo heerlijk!

Bereidwijze

Aardappeltjes uit de oven

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Kook de aardappelen 10/15 minuutjes voor en leg ze erna in een ovenschaal.
3. Snijd de rode ui in halve ringen en voeg samen met de tomaatjes toe aan de ovenschaal.
4. Gier een goede scheut olijfolie toe en kruiden naar smaak.
5. Voeg als laatste wat Falksalt Wild Garlic toe.
6. Zet de ovenschaal minimaal 25 minuten in de oven.

Zalm

1. Bestrijk een zalmoot per persoon met een smaakvolle olijfolie zoals Calabrië of Sicilië. Bestrooi vervolgens met Falksalt smoke en wat Marinara kruiden.
2. Leg de zalmoot ook op de ovenplaat en bak deze de laatste 10 minuutjes mee.

Salade

1. Giet olijfolie en balsamico over de sla en voeg eventueel hier ook wat tomaatjes aan toe.
2. Strooi als laatste nog wat wat parmezaanse kaas over de sla.

Bon Appetit!

Ingrediënten

- 600 gram zalm
- 5 el olijfolie
- Snuf Falksalt zout wild garlic
- Snuf Falksalt zout smoke
- Il Boschetto Marinara kruiden
- 250 gram aardappelen
- 200 gram tomaatjes
- 1 rode ui
- Zakje sla melange
- 9 jaar oude Balsamico met vijgen
- Parmezaanse kaas

accessoires