



Kerst traybake met zalm en broccoli

🕒 20 + 20 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 800 g broccoli
- ★ 500 g zalmfilets (met huid)
- ★ 3 el olijfolie
- ★ 50 g kruidenboter
- ★ 5 g platte peterselie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de broccoli in roosjes van 2 cm.
3. Snijd de steel in plakjes van 1 cm.
4. Bestrooi de zalmfilets met zout en peper.
5. Leg de zalmfilets in het midden van de bakplaat.
6. Verdeel de broccoliroosjes om de zalm heen op de bakplaat.
7. Besprenkel de broccoli met de olijfolie.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Verdeel de kruidenboter over de zalmfilets.
10. Bak de broccoli en zalmfilets in de voorverwarmde oven in 20 minuten gaar.
11. Hak de peterselie grof.
12. Bestrooi de traybake uit de oven met de peterselie.

Bron: boodschappen.nl

