



Zalmfilet met sinaasappel en roodlof

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 2 stronkjes roodlof
- ★ 1 rode ui
- ★ 1 sinaasappel
- ★ ½ bosje verse dille
- ★ 250 g zalmfilets
- ★ 1 el honingmosterd
- ★ 25 g granaatappelpitjes

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd de roodlof in kwarten en de rode ui in partjes.
3. Rasp de schil van de sinaasappel.
4. Snijd de rest van de sinaasappel in partjes.
5. Snijd de helft van de dille fijn.
6. Smeer de ovenschaal in met olie en leg de zalmfilet erop.
7. Verdeel de stronkjes roodlof, rode ui en partjes sinaasappel over de tray.
8. Verdeel de honingmosterd, sinaasappelrasp en gesneden dille over de zalm.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Rooster de zalm in 20 minuten gaar in de oven.
11. Bestrooi met de granaatappelpitjes en de rest van de dille.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

