



Traybake met aardappeltjes, venkel, zalm en tomaat

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 250 g krieltjes
- 🥬 1 el olijfolie
- 🥬 ½ venkel, in reepjes
- 🥬 ½ teentje knoflook, geperst
- 🥬 handje cherrytomaatjes
- 🥬 250 g verse zalm, de huid verwijderd
- 🥬 ½ citroen, sap
- 🥬 ½ el kappertjes

voor de saus

- 🥬 bosje peterselie
- 🥬 bosje dille
- 🥬 ¼ rode ui, heel fijn gesnipperd
- 🥬 6 el Griekse yoghurt

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier of ovenschaal (20 x 25 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook en kook de krieltjes gedurende 5 minuten.
3. Giet af en dep een beetje droog met een schone theedoek.
4. Stort de aardappeltjes uit op een bakplaat en voeg ook de venkelreepjes, de tomaatjes, de kappertjes, het citroensap en de knoflook toe.
5. Geef het geheel een scheutje olijfolie en kruid af met zout en peper.
6. Zet 20 minuten in de hete oven.
7. Voeg tenslotte de zalm toe en draai je oven op de grillstand.
8. Zet de bakplaat nog eens 4 minuten onder de hete grill zodat de zalm mooi rosé wordt.
9. Haal uit de oven en maak af met de Griekse yoghurt, de verse kruiden en de rode ui.

BRON: culy.nl

