



Traybake met zalm, krieltjes en courgette

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 500 g krieltjes (gehalveerd)
- 🥬 1 courgette (in halve plakjes)
- 🥬 2 el zonnebloemolie
- 🥬 ¾ el vadouvan
- 🥬 250 g zalmfilets (in 4 stukken)
- 🥬 100 g diepvries tuinbonen (ontdooit)
- 🥬 ¼ bosje muntblaadjes (fijnggehakt)
- 🥬 75 g tzatziki

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de krieltjes en courgette met 1 el olie, ½ el vadouvan en zout.
3. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster 35 minuten in het midden van de oven.
4. Meng ondertussen de rest van de olie met de rest van de vadouvan en zout en bestrijk de vis rondom met de kruidenolie.
5. Neem na 20 minuten de bakplaat uit de oven.
6. Verdeel de tuinerwten erover en schep om.
7. Leg de vis ertussen.
8. Rooster nog 10-15 minuten tot de zalm net gaar is.
9. Neem de bakplaat uit de oven, haal de vis eraf en schep de krieltjes, courgette en tuinerwten om met de munt.
10. Serveer met de zalm en tzatziki.

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

