



Zalm met zoete aardappel en broccoli

2 personen – hoofdgerecht

30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el zonnebloemolie
- 1 el honing
- 2 tl harissa
- 2 zalmfilets
- 400 g broccoli (in kleine roosjes)
- 450 g zoete aardappels (diepvries)
- 2 tl komijn (gemalen)
- 2 tl sesamzaad
- 3 el hummus
- ½ citroen (in partjes)

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 180°C.
2. Meng 1 el olie met de honing en harissa en bestrijk de zalm rondom met het mengsel.
3. Schep de broccoli om met ½ el olie.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Leg de zalm in het bakje van de airfryer en verdeel de broccoli eromheen.
6. Bak 10 minuten.
7. Schep intussen de zoete aardappelblokjes om met de komijn en de rest van de olie.
8. Neem de zalm en broccoli uit de airfryer en houd afgedekt warm.
9. Bak de aardappelblokjes 8 minuten in de airfryer.
10. Bestrooi de aardappelblokjes met sesamzaad en serveer met de zalm, broccoli en hummus.
11. Garneer met een partje citroen.

BRON: boodschappen.nl

