



Zalmfilet met pesto en groene asperges

2 personen – hoofdgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  175 g groene asperges
-  2 zalmfilets
-  1 el groene pesto
-  1½ el Parmezaanse kaas (geraspt)
-  ½ citroen

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 180°C.
2. Snijd het houtachtige uiteinde van de groene asperges.
3. Leg de asperges in de airfryer.
4. Bestrijk 2 zalmfilets met 1 el groene pesto.
5. Breng op smaak met peper en bestrooi met 1½ el geraspte Parmezaanse kaas.
6. Leg de zalmfilets op de asperges.
7. Bak de asperges en zalmfilets in 8-10 minuten lichtbruin en gaar.
8. Snijd intussen ½ citroen in partjes.
9. Serveer de zalmfilets met de asperges en partjes citroen.

TIP: Lekker met spaghetti of tagliatelle met gebakken cherrytomaten.

BRON: boodschappen.nl

