



Vi Zalm uit de oven met komkommersalade en geroosterde sojabonen

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 20 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 150 g koelverse sojabonen
- 🍳 1½ el milde olijfolie
- 🍳 ¼ tl chilivlokken
- 🍳 2 zalmfilets op de huid
- 🍳 1 citroen
- 🍳 7½ g verse dille
- 🍳 75 ml Griekse yoghurt 10%
- 🍳 1 kropje baby romainesla
- 🍳 50 g radijsjes
- 🍳 ½ komkommer

MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Doe de sojabonen in een vergiet en giet er kokend water over.
3. Laat uitlekken en dep droog met keukenpapier.
4. Meng de boontjes met ⅓ van de olie en chilivlokken.
5. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ca. 25 minuten in de oven.
6. Bestrooi ondertussen de zalm met peper en eventueel zout.
7. Rasp de gele schil van de citroen, pers de halve vrucht uit en snijd de andere helft in dunne plakjes.
8. Neem de bakplaat na 15 minuten uit de oven en schep de boontjes om.
9. Leg de zalm naast de boontjes op de bakplaat, besprenkel met de rest van de olie en verdeel de plakjes citroen erover.
10. Rooster nog 10 minuten.
11. Snijd ondertussen de dille fijn en meng met de yoghurt, ½ tl citroenrasp, ½ el -sap, peper en eventueel zout.
12. Snijd de onderkant van de stronk romaine en snijd de sla in repen van ca. 2 cm.
13. Snijd de komkommer in blokjes en de radijs in parten.
14. Meng de sla met de komkommer, radijs en sojabonen en verdeel de dressing erover.
15. Serveer met de zalm.

BRON: ah.nl

