

# Zalmzijde uit de oven

4 personen

## Ingrediënten

- **800 g** zalmfilet aan één stuk, met vel
- **600 g** stevige aardappels of zoete aardappels
- **1 kg** gemengde groenten, bijvoorbeeld winterpeen, paprika, courgette, paddenstoelen en broccoli
- **1** citroen of limoen
- Olijfolie, zeezout en peper
- Basilicum- of dillemayonaise, eventueel voor erbij

## Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een grote bakplaat met bakpapier.
2. Was de groenten en houd de soorten apart. Snijd aardappels en harde groenten zoals winterpeen klein. Snijd zachte groenten zoals paprika en courgette in grovere stukken.
3. Leg de zalm bovenaan op de bakplaat met het vel naar beneden. Leg de aardappels en elke groentesoort daaronder in een eigen rij. Besprenkel ze met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
4. Wrijf de zalm in met wat olijfolie en bestrooi met zeezout, peper en de rasp van de citroen of limoen. Snijd de vrucht daarna in plakjes voor bij het serveren.
5. Rooster de bakplaat in de oven. Controleer na 20 minuten de zalm, aardappels en groenten afzonderlijk op gaarheid. Laat wat nog niet gaar is langer in de oven en haal wat al gaar is van de plaat. Serveer met de citrusplakjes en eventueel kruidenmayonaise.

### MATERIAAL

Grote bakplaat, bakpapier en fijne rasp.

> **Tip:** Maak dille- of basilicummayonaise door mayonaise met een lepel yoghurt en verse kruiden te mixen.

> **Tip:** Varieer met teriyaki, gember, chili en citroengras, en serveer met rijst of noedels. Of bestrijk de zalm met knoflookboter en bestrooi met verse kruiden.