



Zalm met groene kruiden uit de oven

Ingrediënten

- 1200 gram zalm met huid
- 120 gram groene kruiden, dille, peterselie en bieslook
- 4 teentjes knoflook
- 2 citroen, liefst biologisch
- circa 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroenolie
- zout en versgemalen zwarte peper
- viskruiden

Bereiding

1. Maak de knoflook schoon en pers deze uit
2. Was 2 citroenen goed af en rasp alleen de gele schil eraf. Pers de citroen uit
3. Was de kruiden, verwijder de steeltjes en hak de kruiden fijn
4. Maak een mengsel van de verse kruiden, knoflook, citroenrasp, helft citroensap, olijfolie en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper
5. Spoel de moot zalm goed af en droog deze met keukenpapier
6. Leg op de huidkant in een grote schaal of op een ingevette bakplaat en wrijf het viskruidenmengsel goed in de zalm
7. Bedek de zalm met het verse kruidenmengsel
8. Bedek met folie en laat 30 minuten marineren
9. Verwarm de oven voor op 180 graden
10. Verwijder de folie
11. Laat 15-20 minuten bakken totdat de zalm gaar is
12. Controleer na 15 minuten
13. Serveer met in stukjes gesneden citroen en een salade