



Zalmpakketjes uit de oven

met knapperige aardappelschijfjes



30-40min



2 personen

Vandaag maak je je zalm 'en papillote', in de oven gegaard in een pakketje van bakpapier, waardoor de vis heel sappig blijft en alle smaken er goed in trekken. Erbij knapperige aardappelschijfjes. Je maakt alles af met een zelfgemaakte kruidenolie, die je vlak voor het serveren over je gerecht druppelt.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 2 courgettes
- 1 citroen
- 2 zalmfilets, ontdooid 4
- 1 zakje tex mex-kruiden
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- ovenschaal
- fijne keukenrasp
- bakpapier of aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

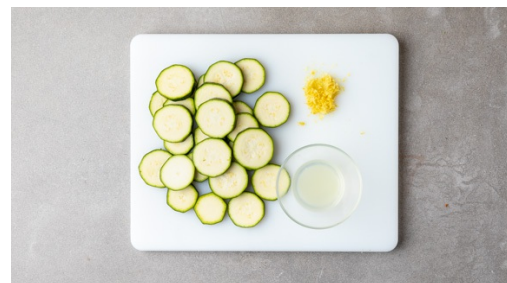
Voedingswaarde per portie

calorieën 703kcal, vet 41.5g, koolhydraten 51.1g, eiwit 33.0g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C. Snijd de **aardappels** in schijfjes van ca. 0,5cm dik. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster de **aardappelschijfjes** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



2. Courgette snijden

Snijd de **courgette** ook in schijfjes van 0,5cm en hussel ze om met een flinke snuf zout. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



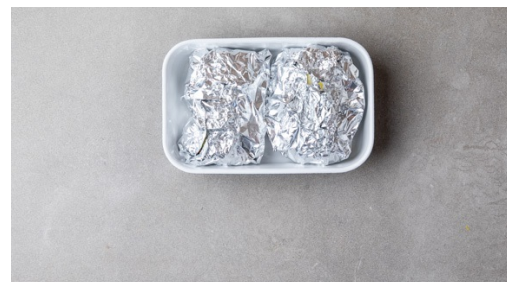
3. Zalm voorbereiden

Dep de **zalm** droog en controleer de **filets** op graten. Snijd een vel bakpapier of aluminiumfolie doormidden en verdeel de **helft van de courgette** over de vellen. Bestrooi met wat **citroenrasp** en een snuf **tex-mexkruiden**. Leg de **zalm** op de **courgette**, bestrooi met een snuf **tex-mexkruiden** en bedruppel met **1-2tl citroensap**.



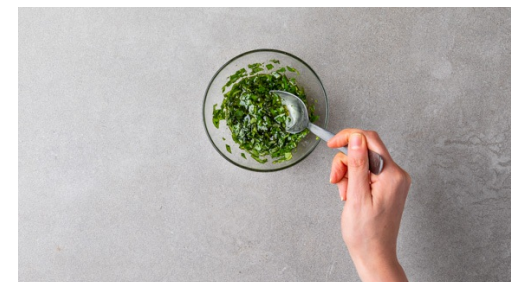
4. Pakketjes maken

Verdeel de **rest van de courgette** over de **zalm** en bestrooi met de **rest van de citroenrasp** en **tex-mexkruiden** naar wens. Bedruppel met 1-2tl olijfolie.



5. Pakketjes dichtmaken

Vouw de **pakketjes** dicht en leg ze in een ovenschaal. Bak 10-12min in de oven, maak de **pakketjes** voorzichtig open en bak nog 5-8min.



6. Kruidenolie maken

Hak de **basilicum** en **peterselie** fijn en meng de **verse kruiden** met 2-3el olijfolie en een snuf zout en peper. Bestrijk de **vis** en **aardappels** met de **kruidenolie** en serveer.