



Zalmpakketjes met feta en venkel

met sinaasappel en aardappelschijfjes



30-40min



2 personen

Zalm is uitstekend geschikt om in een pakketje te garen. Het wordt er heerlijk mals van en de smaak van sinaasappel en venkel past mooi bij de vis. Erbij maak je knapperige aardappelschijfjes die je ook in de oven gaart, dus je hoeft vandaag niet met potten en pannen in de weer!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 2 zalmfilets, ontdooid ⁴
- 1 venkel
- 1 wortel
- 1 sinaasappel
- 1 teen knoflook
- 50g feta ⁷
- 1 zakje gedroogde oregano

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- keukenrasp
- citruspers
- aluminiumfolie

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

Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 769kcal, vet 43.4g, koolhydraten 56.8g, eiwit 36.3g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, 1/2tl zout en een flinke snuf peper. Rooster in 25-30min goudbruin en gaar in de oven. Spoel de **zalm** af, dep droog en controleer de **filets** op graten en schubben.



4. Zalm garen

Leg de **zalmpakketjes** bij de **groenten** op de bakplaat en gaar in de laatste 6-8min mee. Bedruppel de **groenten** na de baktijd met **1-2el sinaasappelsap**.



2. Groenten garen

Snijd de **venkel** in de lengte in vieren en dan in dunne reepjes. Verwijder de stronk. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in dunne schuine plakken. Verdeel de **venkel** en **wortel** over een 2e bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster 15-20min in de oven, onder de **aardappels**.



5. Aardappels afmaken

Verkruimel de **feta** over de **aardappelschijfjes** en schep alles om met **1/2-1tl oregano**.



3. Zalmpakketjes maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Leg **elke zalmmoot** op een stuk aluminiumfolie en besprenkel elk met 1/2tl olijfolie. Verdeel de **sinaasappelryasp** en **knoflookplakjes** erover en bestrooi met zout en peper. Vouw de folie tot een luchtdicht **pakketje**.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **aardappelschijfjes** en de **groenten** over de borden en serveer de **zalm** er bovenop.