



Zalmpakketjes met sinaasappel

en gebakken oregano-aardappeltjes



30-40min



2 personen

Tijd voor een recept van onze inkoopheldin Alice! Doorgaans bedenken onze chefs de recepten voor Marley Spoon, maar als iemand anders op kantoor een supergoed idee heeft, slaan we dat natuurlijk niet af. En deze heerlijke zalmpakketjes, vergezeld van fris sinaasappelsap en knapperige aardappeltjes met oregano, konden wij niet weerstaan! We weten zeker: als je dit proeft, ben je ook fan!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 venkel
- 1 wortel
- 1 sinaasappel
- 1 teen knoflook
- 1 zalmfilet⁴
- 1x witte kaas⁷
- 1 sachet gedroogde oregano

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Kooktip

Zien of de zalm gaar is? Druk dan zachtjes met een vork of je vinger op de moot. Als het visvlees als vlokken uiteenvalt, is je vis perfect gaar.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 638kcal, vet 27.1g, koolhydraten 62.7g, eiwit 31.3g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **aardappels** in heel dunne schijfjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en peper. Zorg dat de schijfjes elkaar niet te veel overlappen! Bak 25-30min in de oven tot de **aardappeltjes** gaar zijn en goudbruine randjes hebben.



2. Groenten roosteren

Snijd de **venkel** in de lengte in dunne reepjes. Snijd de **wortel** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Verdeel de **groenten** over een 2e bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Rooster de **groenten** 15-20min tot ze gaar zijn.



3. Zalmpakketjes maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Verwijder evt. graten en snijd de **zalm** in **2 kleinere moten**. Leg **elke moot** op een stuk aluminiumfolie en besprenkel ze met olie. Verdeel de **sinaasappelrasp** en **knoflookplakjes** erover en bestrooi met zout en peper. Vouw de folie tot een luchtdicht **pakketje**.



4. Groenten op smaak brengen

Bak de **pakketjes** in de laatste 6-8min op de bakplaat met **groenten** mee. De **zalm** moet na de 6-8min net gaar zijn (**zie tip, links**). Neem de **groenten** uit de oven en besprenkel ze met **1-2el sinaasappelsap**.



5. Aardappels afmaken

Neem de **aardappeltjes** uit de oven zodra ze gaar zijn en verkruiemel de **kaas** erboven en bestrooi met **1/2-1tl oregano**. Schep om.



6. Zalm serveren

Serveer de **zalm** met de **groenten** en **aardappeltjes**.