



Kruidige gratin van courgettes met zalmfilet



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram courgette
zout
3 eetlepels boter
125 gram panko
1 eetlepel verse tijm (fijngesneden)
1/2 theelepel oregano (gedroogd)
50 gram muntblaadje (fijngesneden)
100 gram bladpeterselie (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
1 blik ansjovisfilet (klein blikje, uitgelekt)
2 eetlepels kappertjes (afgespoeld + extra)
60 ml olijfolie (+ extra)
zwarte peper
1/2 citroen (sap)
4 sjalotten (in dunne ringen gesneden)
125 gram parmezaan (geraspt)
4 zalmfilets

Bereidingswijze

- 1.** Snij de courgettes in zeer dunne plakjes. Meng ze goed met 1 eetlepel zout. Laat 10 minuten uitlekken in een vergiet. Dep ze daarna droog met een keukenhanddoek.
- 2.** Smelt de boter in een klein pannetje totdat ze lichtbruin kleurt en een beetje naar hazelnoten ruikt. Meng in een kom met de panko.
- 3.** Mix in de blender of keukenrobot de tijm met de oregano, de munt, de bladpeterselie, de knoflook, de ansjovis, de kappertjes en de olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en een beetje citroensap.



- 4.** Schep de plakjes courgette in een ovenschaal en meng met de sjalotten, de Parmezaanse kaas, de helft van de boterpanko en de kruidendressing.
- 5.** Bestrooi met de rest van de boterpanko. Zet 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Bak of gril ondertussen de zalmfilets gedurende 5 minuten per kant in een beetje olijfolie (dit kan ook in de airfryer) en breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Serveer met de gratin van courgettes.
- 8.** Werk de zalm af met kappertjes.