



Zonnige ovenschote met schelvis & zalm



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
400 gram zalmfilets
400 gram schelvisfilets (of andere witte vis)
1 potje kappertjes (uitgelekt)
1 potje olijven (ontpit)
1 potje zongedroogde tomaat
1 venkel (in dunne sliertjes gesneden)
1 bol knoflook (gehalveerd)
4 sjalotten (gepeld en gehalveerd)
1 citroen (in kwartjes)
1 kilogram krielaardappeltje (gegaard)
peper en zout
1 stokbrood
1 zak gemengde sla

Bereidingswijze

- 1.** Bestrijk een grote ovenschotel met olijfolie. Snij de vis in stukken en leg ze in de ovenschotel. Verdeel hierover de kappertjes, de olijven, de zongedroogde tomaten, de sliertjes venkel, de gehalveerde bol knoflook, de sjalotten, de kwartjes citroen en de krieltjes. Bedruppel met olijfolie en breng goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Zet de ovenschotel 20 minuten in een goed voorverwarmde oven op 200 °C.
- 3.** Schud halverwege eens met de ovenschotel.
- 4.** Serveer met stokbrood en een lekkere groene salade.