



Geroosterde zalm met zuiderse salsa



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
2 citroenen (in plakjes)
4 zalmfilets (met vel)
1 theelepel komijnpoeder
1 bakje kerstomaat (gehalveerd)
peper en zout

Voor de salsa

1 handvol zwarte olijven (ontpit en fijngesneden)
1 handvol kappertjes (grof gesneden)
1 bosje basilicum (fijngesneden)
1 bol bladpeterselie (fijngesneden)
1/2 citroen (sap)
2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Neem een ovenschaal en giet er een scheut olijfolie in. Verdeel de plakjes citroen over de bodem van de ovenschaal. Leg hierop de zalmfilets met het vel naar beneden. Bedruppel met olijfolie en breng op smaak met peper, zout en komijnpoeder. Leg de gehalveerde kerstomaten erbij. Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Maak intussen de salsa: meng de zwarte olijven met de kappertjes, de basilicum, de bladpeterselie, het citroensap en de olijfolie. Schep over de zalm.