



# ZALIGE ZALM IN PIRI PIRI SAUS!

## NODIG (4 PERS)

### SAUS

1 rode ui

4 tenen knoflook

2 el gerookte paprikapoeder  
sap van 1 limoen

4 el rode wijn azijn

1 el cayenne peper

piri piri of rode pepers naar  
smaak

paar takjes verse basilicum

4 stukken zalm

2 rode paprika's

4 grote tomaten

paar takjes verse tijm

## DOEN

1. Maak de piri piri saus. Doe in een keukenmachine de uien, knoflook, paprikapoeder, limoensap, rode wijn azijn, cayennepeper, pepers en basilicum, mix dit tot een gladde saus.
2. Verwarm de oven op 180° C. Vet een ovenschaal in met olijfolie, leg de stukken in de schaal. Verdeel de tomaten, paprika en de piri piri saus.
3. Zet ongeveer 25 minuten in de oven, totdat de zalm gaar is. Kook ondertussen de rijst en de broccoli.
- 4./ Haal de zalm uit de oven, zet op tafel, samen met rijst en broccoli.

Smakelijk eten!



ETEN MET  
PIT!

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)