



## ZALIGE ITALIAANSE ZALM UIT DE OVEN

### • NODIG (4PERS)

- verse zalmfilet (±800 gram)
- 2 citroenen in plakjes
- 2 tenen knoflook geperst
- 00 gram diverse kleuren tomaatjes in kwarten
- 150 gram groene en zwarte olijven in plakjes
- 2 el kappertjes
- 3 el olijfolie
- 2 el (room) boter
- peper & zout naar smaak
- 20 gram verse Italiaanse kruiden gehakt (rozemarijn, tijm, salie en oregano)

### DOEN

1. Verwarm de oven op 200 °C. Leg de zalm op een ovenschaal met bakpapier.
2. Rangschik de gewassen tomaatjes, citroenen, kappertjes, olijven, knoflook en de verse kruiden op en rondom de zalm.
3. Sprengel de olijfolie erover en verdeel stukjes boter. Zet 20 -30 minuten in de oven, totdat het gaar is. Dat is verschillend per oven, dus kijk even tussendoor.
4. Serveer met pasta en een salade.

Smakelijk eten.



PROEF  
ITALIE!

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