

ZALM MET VENKEL UIT DE OVEN

VOOR 4 PERSONEN

4 stukken zalmfilet van ong. 125/150 gram
1 kg venkel
800 gram aardappelen
50 gram Parmezaanse kaas of naar smaak
lookpasta of een teentje look
tijm
peper en zout

werkwijze:

Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes.

Snijd de venkel in schijfjes en snijd het fijne groen vanboven fijn. Houd dit apart.

Kook of stoom de venkel en aardappelen gaar.

Meng de venkel met lookpasta of het geplette teentje , peper, zout en tijm.

Schik de venkel in een ovenschaal en leg daarop alle schijfjes aardappel.

Kruid met peper en zout.

Strooi er de geraspte “Parmezaanse” kaas en het groen van de venkel over.

Leg vervolgens de zalmfilets op de geraspte kaas, kruid met peper en fleur de sel en plaats in een voorverwarmde oven van 225 °C onder de grill.

Streef naar een krokanten buitenkant en mals visvlees.

Als je op veilig wil spelen, niet krokant, oven op 180 gr C en 25 minuten.