

ZALM UIT DE OVEN MET SINAAS EN VENKEL

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Zalmfillet van elk +- 180 gram
1	st	Sinaasappel
1	st	Venkel
1	kg	Krieltjes
2	takjes	Rozemarijn
5	el	Olijfolie
		Peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Was en halveer 1 kg krieltjes

Snijd 1 venkel in stukjes (kijk naar de krieltjes en dan iets kleiner)

Neem een grote ovenschaal en bedruppel de bodem met wat olijfolie.

Doe er de krieltjes en de stukjes venkel in.

Bedruppel opnieuw met wat olijfolie en kruid met peper en zout.

Leg er twee rozemarijntakjes bij en schuif de schotel voor 25 minuten in de oven.

Schil ondertussen 1 sinaasappel, ook het wit moet eraf, en snij in schijven.

Haal na 25 minuten de schaal uit de oven.

Leg 1 groot stuk zalm of 4 stukken van +- 180 gram op de groenten.

Kruid de zalm met peper en zout en schik daarbovenop de sinaasappelschijven.

Zet de schaal nog eens 15 minuten in de warme oven.

Dek de tafel en klaar.

Smakelijk eten.

=====