

VERS GEBAKKEN ZALMFILET MET ZEEKRAAL EN LEMON



Ingrediënten (10 personen)

- 2 kg verse zalmfilet
- 700 g zeekraal
- 1 kg Aviko Premium Lemon Pepper gemarineerde aardappeltjes
- cherrytomaatjes
- olie
- peper en zout

Vers gebakken zalmfilet met zeekraal en Lemon Pepper aardappeltjes

Bereidingswijze

1. Blancheer de zeekraal enkele minuten. Bak ondertussen de zalmfilet zoals gewenst. Leg de cherrytomaatjes in een ingevette ovenschaal en besprenkel deze met olie. Pof de cherrytomaatjes in 15 minuten tijd in een voorverwarmde oven op 180°C.
2. Bak de Lemon Pepper gemarineerde aardappeltjes in een pan zonder vet. Serveer de gebakken zalmfilet op een bedje van zeekraal en dresseer met de gepofte cherrytomaatjes. De Lemon Pepper aardappeltjes apart serveren.

Tip

De Lemon Pepper aardappeltjes kunnen ook in de combisteamer, magnetron of oven bereid worden.



Je kunt zoveel meer met Aviko