RECEPT

Zalm uit de oven met prei, tomaat en pistache

4 personen · 45 minuten



Recept en foto: Nederlands Visbureau / Visrecepten.nl – https://visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten/zalm-met-prei-en-tomaat-uit-de-oven

Onder de aardappelschijfjes gaart de zalm samen met prei en tomaat. De pistachenoten bovenop krijgen een mooi kleurtje. Reken op ongeveer 45 minuten, waarvan 35 minuten in de oven.

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g zalmfilet in 4 porties
- ½ citroen
- 250 g prei
- 1 eetlepel verse oregano
- 2 eetlepels slagroom
- 4 kleine trostomaten
- 450 g voorgestoomde aardappelschijfjes
- 2 eetlepels olijfolie, plus wat voor de schaal
- 25 g gepelde pistachenoten
- Zout en peper
- Verse VÅRLAKS-zalmfilet

Bereiding

1. Vet een lage ovenschaal in. Snijd de prei in fijne ringen, halveer de tomaten en hak de oregano. Besprenkel de zalm met citroensap en kruid met peper en zout.
2. Schep de prei, room en oregano in de schaal door elkaar. Leg de zalm ertussen en verdeel de tomaten over de open plekken.
3. Hussel de aardappelschijfjes met de olie en wat peper en zout. Leg ze over de vis en strooi de grofgehakte pistachenoten erover.
4. Zet de schaal midden in de koude oven en draai de temperatuur naar 200 °C. Reken vanaf dat moment op circa 35 minuten. Serveer zodra de aardappels goudbruin en de zalm gaar zijn.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: Verse VÅRLAKS-zalmfilet