



Weer eens heel wat anders.

Ingrediënten (2 personen)

- 1 Turks brood (liefst vers van de Turkse winkel)
- 2 tomaten, in plakjes
- 75 g geraspte jong belegen
- 250 g verse zalm
- 1/4 courgette, in dunne plakjes
- 1/2 rode paprika, in smalle reepjes
- 1 bol mozzarella, in plakken
- 1/2 rode ui, in smalle ringen
- Extra vierge olijfolie
- Paar blaadjes verse basilicum
- Peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakblik met bakpapier. Snijd de bolle kap van het Turkse brood eraf met een scherp broodmes. Snijd de zalmfilet over de lengte in plakken. Bestrooi met zout en peper uit de molen. Besprenkel het Turkse brood met wat olijfolie. Beleg met de helft van de geraspte kaas, plakjes tomaat, courgette, paprika, zalm, rode ui, mozzarella en de overige geraspte kaas. Bak circa 6 tot 8 minuten in de oven, of totdat de zalm net gaar is. Serveer met het afgesneden kapje van het Turks brood en eventueel wat kruidenboter en een salade.