



Ingrediënten (4 personen)

- 750 gram krieltjes met schil
- 2 winterwortels
- 2 venkelknollen
- 2 courgettes
- 2 rode uien in partjes
- 3 teentjes knoflook, gehalveerd
- 125 ml olijfolie
- 1 eetlepel Italiaanse kruiden
- enkele takjes tijm
- 1 eetlepel gehakte rozemarijn
- 4 moten zalm of zalmfilets
- 1 eetlepel gehakte dille
- (zee)zout

Bereiden

Verwarm alvast uw oven voor op 200 graden. Kook de krieltjes 4-5 minuten in de schil, giet ze af en spoel ze daarna onder koud water af. Schaaf de wortels, de venkel en courgettes in lange plakken. Meng de groenten in een kom met de uien, knoflook en één derde van de olijfolie en de Italiaanse kruiden. Schel alles lekker door elkaar. Verdeeld de groenten over de helft van een bakplaat en leg de plakjes tijm op de groenten. Schep dan één derde van olijfolie met de rozemarijn door de krieltjes en leg op de andere helft van de bakplaat bij de groenten. Rooster ongeveer 35 minuten in het midden van de oven en schep om de 10 minuten e.e.a. een keertje om. Bestrooi de zalm met wat (zee)zout en bak de zalm dan 2 minuten per kant in een koekenpan met wat olijfolie. Bak ze rosé van binnen en bestrooi daarna de zalm lekker met dille en geef hierbij de groenten en de krieltjes.

