

Bron: Allerhande.



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 gram zoutwatergarnalen (groot)
- 1 schaaltje peultjes (200 gram)
- 2 eetlepels sesamolie
- 300 gram zalmfilet in stukjes
- 1 limoen
- 5 eetlepels oestersaus
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 2 takjes koriander (blaadjes)
- ovenschaal.

Bereiding.

- Verwarm de oven voor op 225 graden. Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal. Doe de peultjes in een pan met water en kook 5 minuten. Vet ondertussen de ovenschaal in met 1 eetlepel olie. Giet de peultjes af en schep ze in de schaal. Verdeel de zalm en de garnalen erover en besprenkel met de rest van de olie.

- Rasp de groene schil van de limoen bovend de schaal. Halveer de limoen en leg de helften tussen de zalm en de garnalen. Verdeel de oestersaus over de zalm en de garnalen. Bestrooi met peper en het sesamzaad en zet de schaal 10 min. in de oven.

- Knijp de limoen helften uit boven de schaal en strooi de koriander erover. Lekker met witte rijst en een zoetzure komkommersalade.