



Ingezonden door Leonique

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1/2 citroen,
- 2 eetl. olijfolie met knoflook
of 1/2 teentje knoflook
- chilipeper.
- 2 eetl. Italiaanse verse kruiden
of 2 theelepels gedroogde.
- versgemalen peper,
- 500 gram verse zalmfilet in 4 stukken.
- 1 pakje geitenkaas rolletjes (1 ons)

Bereiding

Oven voorverwarmen op 225 gr. Citroen schoon boenen, schil raspen en vrucht uitpersen. In kom citroenrasp mengen met olie, knoflook, Italiaanse kruiden en peper naar smaak. Stukken zalm inwrijven met zout, peper en eetl. citroensap en naast elkaar in bakblik leggen. Geitenkaas in dunne plakjes snijden en dakpansgewijs op de zalm leggen. Kruidenmengsel erover verdelen. Schaal in midden van de oven tot zalm na 10-15 min gaar is en de geitenkaas begint te kleuren.

Lekker met in de schil gebakken aardappeltjes en spinazie of sperziebonen.