



Ingrediënten (2 personen)

- 2 mootjes zalm
- 100 g groene asperges
- 1 courgette
- 250 g cherrytomaatjes
- zakje krieltjes
- ½ citroen
- 1 teentje knoflook
- 2 theelepels oregano
- peper
- olijfolie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng in een kommetje 2 eetlepels olijfolie, voeg de gehakte knoflookteen en de oregano toe. Verwijder het kontje van de asperges, snijd de courgette in stukjes en halveer de cherrytomaatjes. Doe dit ook met de krieltjes. Meng de groenten in een grote kom met de knoflookolie en verspreid over een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de stukken zalm op de groenten. Snijd de citroen in dunne plakjes en leg deze op de zalm.

Doe de bakplaat in de oven en laat het geheel in 15 tot 20 minuten garen, afhankelijk van de dikte van de zalm. Serveer de zalm direct.