



Hoofdgerechten

Zalmforel op z'n ardens

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zalm (forels, schoongemaakt)
peterselie (bosje +2 eetlepels fijngesneden peterselie)
salie (bosje + 2 eetlepels fijngesneden salie)
1 citroen (in plakjes)
200 gram gerookt spek
100 gram amandelschilfers
2 eetlepels kappertjes
tijm (bosje)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de forellen langs de binnen- en buitenkant met peper en zout. Vul de buikholte met de verse kruiden en de citroenplakjes. Wikkel elke forel in 3 lapjes spek.

Verwarm de oven voor op 200°C. Verwarm een grote pan en smelt er een flinke klont boter in. Bak de forellen aan beide kanten goudbruin. Leg ze in een ovenschaal, giet er het braadvet over en zet 8 minuten in de oven.

Rooster de amandelschilfers goudbruin in een droge koekenpan. Schep uit de pan. Smelt een klont boter in de pan. Voeg de kappertjes met wat van de azijn toe en kruid met peper en zout. Schep er de salie en de peterselie onder en laat even meebakken. Leg op elk bord een gebakken forel, haal de kruiden uit de buikholte weg en giet er de saus over.

Keukenbenodigdheden

Oven

