

## Zalm uit de oven

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 20

Ingrediënten:

ongeveer 150 gr zalmfilet per persoon

pakje roomboter

kappertjes

citroen of limoen in partjes

zout en peper

---

Bereidingswijze:

Neem een ovenschaal waar de 4 stukken naast elkaar in passen.

Bekleed de bodem van de schaal met plakken roomboter.

Leg hierop de stukken zalm en strooi er vers gemalen zeezout en peper over.

Leg hierop de partjes citroen(limoen)en strooi er (2 a 3

eetlepels)kappertjes overheen.

Zet de schaal in een voorverwarmde (140 gr)oven en laat ongeveer 20 min. garen, let op dat de boter mooi smelt en dat de vis niet te gaar(droog)wordt.

---

Dit recept is keer bekeken.