



FRESH!
— VERSMARKT LEIDENHAGE —



Ingrediënten

250 g broccoli
400 g krieltjes
100 g crème fraîche
1 bos platte peterselie
1 citroen
Zout
Peper
250 g zalmfilet
100 g geraspte kaas

OVENSCHOTEL VAN BROCCOLI, ZALM EN CRÈME FRAÏCHE

 **Hoofdgerecht**

 **2 personen**

 **25 minuten**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de broccoli in kleine roosjes en kook ze in 3 minuten beetgaar en koel ze terug. Kook ondertussen de krieltjes gaar, koel deze ook terug en zet krieltjes en broccoli apart.
2. Doe de crème fraîche in een kom. Hak de peterselie fijn en voeg dit toe aan de kom. Rasp de citroen boven de kom, voeg ook het sap van de citroen toe en meng alles tot een gladde crème. Breng op smaak met zout en peper.
3. Verdeel de krieltjes en de broccoli over de bodem van een ovenschaal. Leg de zalmfilet erbovenop en bedek het geheel met het crème-fraïchemengsel. Bestrooi tot slot met de kaas.
4. Zet de schaal in de oven en bak dit ovensgerecht in 10 minuten af.