



## Zalmpakketjes met sinaasappel

en gebakken oregano-aardappeltjes



30-40min



2 personen

Tijd voor een recept van onze inkoopheldin Alice! Doorgaans bedenken onze chefs de recepten voor Marley Spoon, maar als iemand anders op kantoor een supergoed idee heeft, slaan we dat natuurlijk niet af. En deze heerlijke zalmpakketjes, vergezeld van fris sinaasappelsap en knapperige aardappeltjes met oregano, konden wij niet weerstaan! We weten zeker: als je proeft, ben je ook fan!

## Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 venkel
- 1 wortel
- 1 zalmfilet <sup>4</sup>
- 1 sinaasappel
- 1 teen knoflook
- 1x witte kaas <sup>7</sup>
- 1 zakje gedroogde oregano

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- 2 bakplaten met bakpapier
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 683.0kcal, vet 29.9g, eiwit 36.3g, koolhydraten 62.7g



**1. Aardappels roosteren**

Verwarm de oven voor op 210°C. Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in dunne schijfjes. Verdeel de **aardappelschijfjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en peper. Zorg dat de **schijfjes** elkaar niet te veel overlappen en bak ze 30min tot de **aardappels** gaar en goudbruin zijn.



**4. Groenten op smaak brengen**

Leg de **zalm pakketjes** 6-8min voor het einde van de baktijd van de **groenten** op de bakplaat om mee te bakken. De **zalm** moet na de 6-8min net gaar zijn. Neem de **groenten** uit de oven en besprenkel ze met **2el sinaasappelsap**.



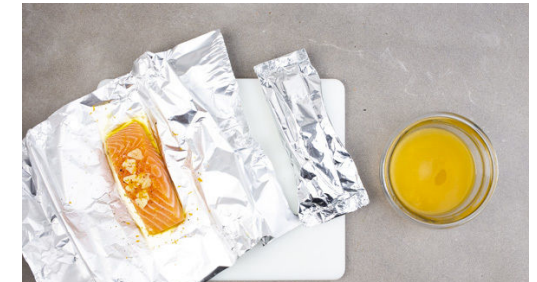
**2. Groenten snijden**

Verwijder de stronk en het **loof** (bewaars dit evt. ter garnering) en snijd de **venkel** in de lengte in dunne plakken. Schrob of schil de **wortel**, snijd hem doormidden en dan in dunne plakjes. Verdeel de **groenten** over een 2e bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Rooster de **groenten** 15-20min.



**5. Aardappels afmaken**

Verkruimel de **witte kaas** grof. Neem de **aardappeltjes** uit de oven zodra ze gaar zijn en hussel ze om met de **gedroogde oregano** en **witte kaas**.



**3. Zalmpakketjes maken**

Verwijder evt. graten en snijd de **zalm** in **2 filets**. Leg **elke filet** op een stuk aluminiumfolie en besprenkel de **zalm** met olie. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Verdeel de **sinaasappelryasp** en **knoflookplakjes** over de **zalm** en bestrooi met zout en peper. Vouw de folie om tot een luchtdicht **pakketje**.



**6. Zalm serveren**

Serveer de **zalm** met de **geroosterde groenten** en **aardappeltjes**.