

Zalm uit de oven met rozemarijn en honing



Gerecht voor 2 personen

Zalm uit de oven met rozemarijn en honing

Verwarm de oven voor op 200 graden
Doe een klein scheutje olie in een ovenschaaltje
Leg hier de stukken zalm in. Snijd een citroen door de helft en daarna in hele dunne plakjes en leg 3 of 4 halve plakjes citroen op de met wat zout en grof gemalen een kneepje honing over beiden mootjes zalm (2 eetlepels per zalmmoot). Leg de rozemarijn takjes op de zalm en zet de zalm in de hete oven voor ongeveer 15-18 of de zalm gaar is, deze moet niet te gaar worden dan word de zalm droog, de zalm moet als je het iets van elkaar probeert te halen losse segmenten laten zien, dan is de zalm perfect gegaard (zalm mag iets rose zijn).

Smakelijk!