



Groenten ovenschotel met zalm en Belberry Marokkaanse gepekeldes citroenen

 Hoofdgerecht  40 min.  4

INGREDIENTEN:

- 4 zalmfilets
- 20 kerstomaten
- 250 gr champignons
- 200 gr sluiwererwten
- **4 Belberry Marokkaanse gepekeldes citroenen**
- 6 schilletjes verse gember of 1 EL geraspte gember
- Geroosterde sesam zaadjes

Voor de saus:

- 2 eetlepels sesam olie
- 3 eetlepels soja saus
- 3 eetlepels teriyaki saus
- Zwarte peper
- Himalaya Zout

BEREIDING & PRESENTATIE:

- Verwarm je oven op 200°C.
- Leg de 4 zalmfilets in een ovenschotel samen met de champignons, de sluiwererwten en de kerstomaten
- Pers de 4 citroenen uit over de schotel en leg ze erbij
- Verdeel de gember over de schotel
- Doe alle ingrediënten voor de saus in een kleine kom en roer door elkaar
- Giet de saus over de schotel. Bestrooi met sesamzaadjes en meng alles met je handen goed door elkaar
- Zet de schotel 20 min in de voorverwarmde oven van 200°C.

