

Traybake met krieltjes, zalm en broccoli

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 45 min **Personen:** 2 **Categorie:** Vis **Gerecht type:** Tray bake **Per portie:** nnb

Ingrediënten

- 500 gr vastkokende aardappels
- 2 zalmfilets (zonder rug)
- 300 gr broccoli
- 3 el extra virgin olijfolie
- 2 el provençaalse kruiden
- knoflooksaus
- 300 gr broccoli
- 3 el extra verge olijfolie
- 2 el provençaalse kruiden
- knoflooksaus
- citroen

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (hete lucht)
2. Snijd de aardappels in partjes en verdeel deze over een met bakpapier bedekte bakplaat. Breng op smaak met peper en zout en besprenkel met extra verge olijfolie.
3. Bak de aardappels ongeveer 20 minuten in de oven.
4. Maak intussen de broccoli schoon en snijd in kleine roosjes
5. Haal de bakplaat uit de oven en leg de broccoli op de bakplaat. Maak wat ruimte en leg ook de zalm tussen de aardappels en broccoli.
6. Breng weer op smaak met peper, zout en de provençaalse kruiden. Voeg evt. nog extra olijfolie toe.
7. Bak nog 15 minuten tot de zalm en broccoli gaar zijn.
8. Lekker met knoflooksaus en evt. citroen.