

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Zalmfilet met asperges uit de oven



Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 dik stuk zalmfilet van 600 gr.
1 bosuitje, in dunne ringetjes
versgemalen zwarte peper

500 gr. witte asperges
1 kleine rode ui, heel fijngesnipperd
2 theelepels grof zeezout

1 sinaasappel, sap en rasp
1 eetlepel verse dille, fijngeknipt
50 g boter, gesmolten

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Wrijf de zalm in met sinaasappelsap en laat de filet 5 minuten liggen.
3. Schil de asperges met een dunschiller van het kopje naar het andere uiteinde. Snijd aan de onderkant een stukje van 2 cm af.
4. Meng de sinaasappelryasp in een kom luchtig met de bosui, rode ui, dille, zeezout en peper.
5. Schep 4 eetlepels sinaasappelsap met 2 eetlepels gesmolten boter op de bodem van een lage rechthoekige ovenschaal.
6. Leg de zalmfilet in het midden in de schaal en verdeel het kruidenmengsel erover.
7. Leg de asperges aan twee kanten naast de zalm en schenk de rest van de boter over de zalm en asperges.
8. Dek de zalm en asperges af met een stuk bakpapier.
9. Schuif de schaal in de oven en laat de zalm en asperges in 25 minuten gaar worden.
10. Lekker met gekookte krieltjes in de schil.