

Ingrediënten

- 1 Courgette
 - 1 Venkel
 - 1 Rode paprika
 - 1 Gele paprika
 - 2 Rode uien in 4 gesneden
 - 3 Teentjes look
 - handvol Trostomaatjes
 - Italiaanse kruiden
 - extra Rozemarijn en Tijm
 - p&s
 - Olijfolie
-
- 2 stukken zalm
 - 1 kom rijst + 2 kommen water



Recept

Oven voorverwarmen aan 180°C

Groenten in grove stukken snijden, kruiden en met olijfolie inwrijven en in braadslede leggen. In oven gedurende 35 minuten, nu en dan groenten even omdraaien om aanbranden te voorkomen. Ondertussen vis bakken in wat olijfolie of stomen in de microgolf en rijst klaarmaken

05/05/2015 : gemaakt bij gebakken lamsvlees. Groenten (courgette, aubergine, venkel en mais) besprenkelt met Vermout en tomatenpasata



Bron

Martine Lycke

04/11/2014 21/11/2014 05/05/2015

Fotos 05/05/2015

