

Ingrediënten en Recept

2 personen



Groenten in blokjes snijden en in bakvorm leggen

- 1 stronkje selder
- 1 courgette
- 2 rode paprika's
- 2 venkel
- 3 teentjes look
- 2 rode uien



Kruiden met wat je graag hebt:

- Vermout
- Ajvar sterke
- Gember, kurkuma, tijm, rozemarijn, lookpoeder, kaneel, marjolein, paprika, oregano en Italiaanse kruiden
- 2 el vissaus
- Olijfolie



Zalm ontdooien – 2x 1 minuut langs elke zijde

Opensnijden en op elk van de 2 helften , in midden erop leggen:

- Paprikapoeder
- citroensap
- 3 kl verse kaas
- 2 schijfjes mozzarella
- Dichtvouwen en in 2 schelletjes rauwe ham leggen

In individuele ovenschoteltjes leggen



Nog een schijfje mozzarella
'ziz' kaas cheddar erop leggen

Besprenkelen met light room en als laatste wat olijfolie gieten

Samen in de oven : 180°C – 40 minuten

Tussentijds heb ik nog wat Ajvar en kerstomaatjes toegevoegd.

Ondertussen puree maken en rauwe groenten klaarmaken.



Bron

Martine Lycke

15/11/2015

Fotos

