

# Plancha zalm, berloumi, courgette, paprika e lente-ui



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Zalmfilets op vel  
berloumi of haloumi  
courgette  
rode paprika  
lente-ui  
olijfolie spray (Bertolli)  
zout en peper

## Bereiding

Plancha tijdig op temperatuur brengen.

Courgette in ronde niet te dunne plakjes snijden.

Rode paprika in brede repen snijden.

Lente-ui schoonmaken en worteltjes verwijderen.

De hete plancha licht invetten met de olie spray.

Begin met de paprika's, die hebben iets meer tijd nodig, dan de lente-ui en de zalm en als laatste de courgetteplakjes en berloumi.

Let er op dat de zalm niet te droog gebakken wordt. Een plat stuk zalmfilet heeft in principe niet meer gaartijd nodig dan 2 minuten aan iedere zijde.

Dien op met een salade naar keuze, dressing en stokbrood.

## Foto's

