

# Bereiding Zalmfilet Prosecco

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Hak de pistache-croutonmix en de dille fijn.
3. Snij de zalm in 2 stukken.
4. Vet de ovenschaal in met (olijf)olie, leg de zalm erin.
5. Verdeel de fijngehakte pistache-croutonmix met de dille over de zalm.
6. Leg de tomaatjes in de ovenschaal.
7. Bak de zalm ca. 25 minuten in de oven.
8. Leg de laatste 10 minuten de zeekraal op de zalm.
9. Verwarm de prosecco-roomsaus in een magnetron geschikt schaalje ca. 30 seconden en serveer de saus bij de zalm.

Eet smakelijk!