



Salmone in Crosta al forno

Ingrediënten:

1 rol rechthoekig bladerdeeg of (6 plakjes aan elkaar geplakt met beetje water)
500 g Zalmfilet zonder huid
2 medium courgettes gewassen en grof geraspt
Olijfolie
1 teen knoflook geperst
Zout, peper
Melk (om te bestrijken)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °

Om de zalm in een bladerdeegkorst te bereiden heb je een stuk zalmfilet of 2 kleinere stukken nodig.

Was de courgettes en rasp ze met schil met een grote rasp.

Doe ze 10 minuten in een vergiet met een beetje zout om uit te laten lekken en druk het overtollige vocht eruit.

Bak de courgettes dan met de olie en de geperste knoflook en bak in 6-7 min. bruin en voeg zout en peper naar smaak toe.

Rol het bladerdeeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel de helft van de gebakken courgettes over het midden van het deeg. Leg de zalmfilet erop, voeg zout toe en bedek met de overgebleven courgette.

Sluit het hele pakket, zoals een strudel, en bestrijk het bladerdeeg met melk

Bak in de ca. 25 minuten, tot de bovenkant goudbruin is.

Haal uit de oven en serveer op een mooie schaal.

Een simpele salade en/of gebakken krieltjes maken het af!

Een heerlijk gerecht om tijdens de Paasdagen van te genieten!

Buon Appetito!

Team Il Bocconcino