

Zalmpakketjes pesto

Wat heb je nodig

2 x 150 gram zalm
2 eetlepels pesto
8 cherrytomaatjes
1 citroen

1 eetlepel olie
1 snufje peper
1 snufje zout



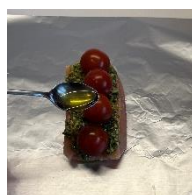
Zet de oven op 200 graden.
Was de tomaatjes en laat ze uitlekken.
Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de halve citroen met de zesteur of fijne rasp.



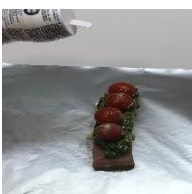
Leg 2 vellen aluminiumfolie van 30 cm op het werkblad.
Leg op ieder vel een stuk zalm.
Scheep op ieder stuk zalm 1 eetlepel pesto.



Smeer de pesto uit over de zalm
Strooi 1 theelepel geraspte citroenschil over de pesto.
Doe dit bij allebei de stukken zalm.



Leg er 4 tomaatjes bovenop.
Doe dit bij allebei de stukken zalm.
Schenk op ieder stuk 1 theelepel olie.



Strooi een snufje peper over de tomaatjes.
Strooi er ook een snufje zout over,



Vouw 2 uiteinden van een vel aluminiumfolie naar elkaar toe.
Vouw ze aan de bovenkant in elkaar.
Vouw en rol de zijkanten dicht.
Leg de pakketjes in de oven op het rooster en bak ze 20 minuten.