

Zalm op een bedje van spinazie



20 min - bereidingstijd

Ingrediënten

- 2 stuks zalmoot zonder huid
- 300 gr spinazie
- Honingtomaatjes
- Viskruiden
- Eventueel basmati rijst
- Olijfolie
- Limoen partje



Bereiding

1. Kruid de zalm aan de boven en onderkant
2. Was de spinazie indien nodig en kook de basmatirijst zoals aangegeven op de verpakking
3. Verhit wat olijfolie en bak hierin de zalm op half hoog vuur, 2-3 minuten per kant
4. Verwarm de honingtomaatjes in de oven
5. Wok de spinazie (deze kan er ook rauw onder)
6. Maak een bedje van de basmati rijst en spinazie, leg hier de zalm bovenop
7. Knijp de limoen uit over de zalm