



## Ovengebakken zalm met dille en citroen

*Noorse zalmfilet uit de oven met verse dille, citroen en een vleugje boter. Simpel, eiwitrijk en boordevol smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Vis

### Ingrediënten

- 4 zalmmoten (elk ca. 150 g)
- 1 citroen
- 1 bussel verse dille
- 30 g boter
- 2 el olijfolie
- Zout en peper

1 tl mosterd

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Leg de zalmotten op een met bakpapier beklede plaat. Bestrijk ze licht met olijfolie en de mosterd.
3. Kruid met zout en peper en leg op elke moot een schijfje citroen en wat dille.
4. Verdeel er kleine klontjes boter over.
5. Bak 15 tot 20 minuten in de oven tot de zalm net gaar is en nog sappig binnenin.
6. Werk af met extra dille en een scheutje citroensap. Lekker met gestoomde aardappelen en groene groenten.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)