



Gegrilde wilde zalm met tomaten

Ingrediënten:

2 personen

2 stukken wilde zalm

4 tomaten, gehalveerd

2 eetlepels olijfolie of boter

vers gemalen zout en peper

6 takjes verse tijm (of gedroogd uit potje als je dit niet in huis hebt)

2 tenen knoflook

Bereiding:

Doe de stukken zalm en tomaten (met de opengesneden kant naar boven) in een ovenschaal en leg de takjes tijm op de tomaten of strooi de gedroogde tijm over de tomaten. Leg her en der een beetje boter in de schaal of giet olijfolie over de zalm en tomaten en wat vers gemalen peper en zout. Zet onder de grill of ovenstand met grill tot de tomaten zacht zijn en de zalm nog een klein beetje roze van binnen. Serveer met wat bladgroen.

