

# Gegrilde Zalm met Seizoensgroenten

De zalm wordt perfect gegrild tot deze een mooie krokante huid heeft, terwijl de binnenkant sappig en zacht blijft. De seizoensgroenten zijn geroosterd, waardoor hun natuurlijke zoetheid naar voren komt, en een lichte rooksmaak geeft die mooi samengaat met de zalm. Het geheel wordt afgewerkt met een frisse citroen-dille saus, die zorgt voor een aangename balans van smaken. De combinatie van structuren maakt dit gerecht zowel visueel aantrekkelijk als smaakvol, met een stevige zalm en knapperige groenten die elkaar aanvullen.

## Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 zalmfilets
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 200g cherrymaten
- 2 teentjes knoflook
- 3 takjes dille
- 1 citroen
- olijfolie
- zout
- peper

## Zo pakken we het aan

1. Snijd de courgette en paprika in gelijke stukken en halveer de cherrymaten.
2. Leg de groenten in een kom en besprenkel ze met olijfolie, zout en peper, zodat ze goed bedekt zijn.
3. Verspreid de groenten op een bakplaat en rooster ze in de oven op 200°C tot ze licht gekarameliseerd zijn, meestal 15-20 minuten.
4. Verwarm een grillpan op hoog vuur en bestrijk de zalmfilets met olijfolie en een snufje zout.
5. Leg de zalm voorzichtig op de grillpan en gril elke kant zo'n 4-5 minuten, tot deze een mooie krokante huid heeft.
6. Pers het sap van de citroen uit en meng dit met fijngehakte dille en een snufje peper voor de saus.
7. Serveer de gegrilde zalm naast de geroosterde groenten en drizzel de citroen-dille saus erover.