



# fresh smart recept

Geroosterde zalm  
met olijventapenade  
en tomaatjes.



**2+1 GRATIS**




### **Boni Selection**

gemarineerde Atlantische zalmfilets

2 stuks ± 250 g

-33,34 %: korting wordt automatisch verrekend aan de kassa.

Geldig van 4/5 t.e.m. 17/5/2022 met 



# Geroosterde zalm met olijventapenade en tomaatjes

## Ingrediënten (4 personen)

- 4 gemarineerde Atlantische zalmfilets (freshmart)
- 150 g kerstomaatjes in tros
- enkele takjes verse dille
- 4 eetl. groene-olijventapenade
- 2 eetl. olijfolie
- peper en zout

## Bereiding (10 min.)

1. Besmeer de zalm met wat olijventapenade en schik er een trosje kerstomaten bovenop. Werk af met de dille en besprenkel met de olijfolie. Kruid met peper en zout.
2. Bak op de BBQ of in de oven (instructies: zie verpakking).

## Nog wat zalm over?

### fresh smart restjestip

- Rauwe zalm verwerk je makkelijk in een **papillot** met zomerse groenten.
- Meng gebakken zalm met zure room, mayonaise en verse dille. Breng op smaak met peper, zout en limoensap. Lekker als dip of tussen een **wrap**.
- Of verwerk stukjes gebakken zalm in een **lunchsalade**.

