

Zweedse gegratineerde Zalm = Lax Gratäng

Aantal personen 40 personen

Aantal Personen	40		4 pers
Hoeveelheid			
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 6 kg zalmlende (zalm filets)• 1,5 kg geraspte kaas (voor Pizza)• 0,1 l Olijfolie• 100 gr Bloem• Citroen peper• 50 gr Tuinkruiden• Zout		<ul style="list-style-type: none">• 600 gr• 150 gr•••

Gereedschap

Ovenschaal

Bereiding

Vet een ovenschaal in met olie of boter. Leg de zalmlende in de ovenschaal vet de zalm in met olijfolie. Meng de kaas met bloem zodat de kaas niet meer plakt. Doe de tuinkruiden door het kaas bloem mengsel. Kruid de zalm met citroenpeper en zout. Dek de zalm af met kaas-kruidenmengsel.

Oven voorverwarmen op 200°C. Zalm 20 a 30 minuten in de oven.