

## Zalm uit de oven

---

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid	3,6 kg	500 gr
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zalm 120 gr pp</li><li>• Zout</li><li>• Peper</li><li>• Oregano</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 stukken</li></ul>

### Bereiding

Verwarm de oven tot 150 graden en max 180 gr. Leg de zalmlende in een met olijf olie bestreken ovenschaal. Betrooi de zalmmoten met zout en peper en strooi er oregano er overheen. Bestrijk de zalmmoten met olijf olie. Laat de zalm garen 20 tot 25 minuten.

### Voor de niet vis eters

Marokkaans Gehakt.

Ui, dadels, kaneelpoeder, komijnpoeder, kerriepoeder, ei, paneermeel en een beetje zout en peper door het gehakt. Balletjes te grote van pingpong ballen bakken in olie.

Gepasseerde tomaten toevoegen en mee verwarmen.