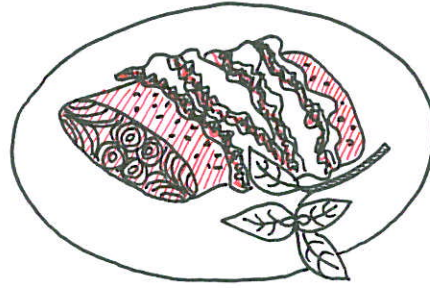


## Zalmfilet met pesto & rauwe ham (4 personen)

Bereiden: 5 minuten  
In de oven: 8-10 minuten

### Nodig:

4 zalmfilets (even groot)  
4 flinke el (liefst verse) pesto  
1 citroen (alleen rasp)  
8 plakjes rauwe ham  
Scheutje olijfolie



### Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C

Besmeer de bovenkant van de zalmfilets met pesto.

Rasp de citroenschil erboven.

Wikkel vervolgens de zalmfilets met de plakjes rauwe ham (zorg dat de uiteinden aan de onderkant zitten)

Vet een braadslee in met wat boter of olie en leg de zalmfilets erin. Besprenkel met een klein beetje olijfolie. Dat is alles!

Tot zover de voorbereiding.

Je kunt ze ook (afgedekt met wat folie) in de koelkast bewaren tot je bezoek komt. Je schuift ze pas op het laatste moment in de oven. Zet de braadslee op het rooster in het midden van de oven. Na 8 à 10 minuten zijn ze klaar (hangt een beetje af van de grootte van je filets).

De ham is dan knapperig en de zalm is niet gaar, heerlijk zacht & mals.

Tip!

Het lekkerst met zelfgemaakte pesto!

zie elders op de site



Handig!

Helemaal van tevoren klaar te maken



en ook zo supersnel!

**Variante:** probeer eens verschillende soorten rauwe ham (parma, serrano, ardennes, schwarzwalders), maar ook eens pancetta (Italiaans spek).

