



## Recept van Lars Boellaard

### Zalm fajita

Lekker gerecht voor bij het diner.

#### Benodigheden voor vier personen:

- 1 rode ui
- 1 grote rode paprika
- 2 el fajita of tacokruiden
- 2 stukjes zalm
- 125 ml zure room
- 2 bosuïen
- 4 wraps
- 1 limoen
- 200 gram mangoblokjes

#### Aan de slag!

##### Stap 1

Bestrooi de boven en onderzijde van de zalm met de fajita of tacokruiden en druk er goed op. Snijd de rode ui in halve ringen en de paprika in reepjes.

##### Stap 2

Bak deze in een (gietijzeren) pan met een beetje olie of boter voor 2 á 3 minuten. Leg de zalm ertussen en bak 3 minuten aan één zijde en draai dan voorzichtig om en bak ook de andere zijde nog een paar minuten.

##### Stap 3

De zalm mag nog een beetje rosé zijn van binnen. Hak de bosuïen in ringetjes en verdeel over het pannetje met zalm. Verwarm ondertussen de wraps en doe de zure room in een kommetje.

##### Stap 4

Serveer het pannetje met paprika, ui en de gekruide zalm met de wraps en mango. Besprenkel de limoen over de zalm. Avocado en jalapeno zijn er ook lekker bij.

#### Geniet ervan!

