**Zalm uit de oven met aardappelen en groente**

**Ingrediënten:**

500 g aardappelen

2 wortels

1 courgette

0,5 bosje dille

4 eetlepels olijfolie

Zout

Peper

600 g zalmfilet (elk ca. 150 g)

1 citroen

1 beker crème fraîche

**Bereiden:**

1. Snijd aardappelen en wortels in schijven. Was de courgette en snijd ook in plakjes. Was de dille, schud droog en hak ze fijn.
2. Leg de aardappelschijfjes in een grote ovenschaal of op een diepe bakplaat, besprenkel met een beetje olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
3. Bereid in de oven (voorverwarmd tot 200 ° C) gedurende ongeveer 15 minuten, voeg dan de wortels en courgette toe, besprenkel met de resterende olie en breng op smaak met een beetje zout en peper. Laat nog 10 minuten in de oven staan op 200 graden.
4. Was de zalm en dep ze droog. Pers de citroen. Meng de crème fraîche en twee/derde van de dille, breng op smaak met peper en zout. Leg de zalm op aardappelen en groenten, bestrijk ze met de crème fraîche-room en laat 15-20 minuten op 200 graden in de oven staan.
5. Besprenkel met citroensap en serveer bestrooid met de rest van de dille.