

Ingrediënten voor 2 personen

300 gram zalmfilet 150 gram  
tomaten 6 eetlepels geraspte  
kaas 3 eetlepels droge witte wijn  
1 teentje knoflook 1 kleine  
courgette 1 eetlepel fijngesneden  
basilicum 1 eetlepel paneermeel  
1 eetlepel olijfolie peper,zout

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Italiaans

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Cupidoos kost

Een echt valentijnsrecept

### Bereidingswijze

Kruis de tomaten in en overgiet ze met kokend water.Laat ze 5 min.staan,spoel ze af onder koud water en ontvel ze.Snijd de tomaten in stukjes.Pel en snipper de knoflook,was en snijd de courgette in dunne plakjes.Was de vis en dep hem droog.Bestrooi de vis met peper en zout.Verwarm de oven voor op 200C.Vet een ondiepe Ovenschaal in met olie.Leg de zalmfilets erin en verdeel de knoflook,basilicum en tomaat erover.Leg de courgetteplakjes er dakpansgewijs op.Bestrooi met zout naar smaak.Meng de kaas met de wijn en paneermeel.Verdeel het mengsel over de courgette.Laat het gerecht in 20 min.gaar worden en gratineren.Serveer er gebakken aardappelen bij.