

## Vistaart

### Ingrediënten

- 4 zalmmoten / stukken zalmfilet
- 75 ml. ananassap
- 2 eetlepels citroensap
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- snufje kaneel
- zout en peper

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Doe de zalm in een kom met citroensap en ananassap. Zet dit 1 uur weg om te marineren.
3. Giet het vocht af. Roer alle kruiden door elkaar en wrijf de vis hiermee in.
4. Leg de vis in een ovenschaal; zet de schaal tien minuten in de oven.