**Gerookte zalm met krokante ham**



**Ingrediënten:4 personen**

* 4 warm gerookte zalmfilets (ontdooid, drooggedept)
* 4 plakken parmaham (zeer fijngesneden)
* Krieltjes voorgekookt
* 2 pastinaken (geschild, in blokjes)
* 2 dikke preien (gewassen, in blokjes)
* chilisaus
* 1 bosje verse peterselie (grof gehakt)

**Bereiden**

1. Verwarm de oven voor op 200°C.Dep de zalm goed droog. Bestrooi de zalm rondom licht met zout en peper en leg in de ovenschaal.
2. Meng de parmaham, knoflook en 1 eetlepel olijfolie. Bedek hier de bovenkant van de zalmfilets mee.
3. Bak de zalmfilets in het midden van de oven in circa 15 minuten gaar en krokant.
4. Verhit ondertussen de rest van de olie in een wok en roerbak hierin de pastinaak en krieltjes op middelhoge stand beetgaar.
5. Voeg de prei toe en roerbak nog 3 minuut.
6. Voeg de chili toe en roerbak nog een paar minuten tot het vocht verdampt is.
7. Schep de peterselie door de groenten en serveer bij de zalm.