**Open lasagne met verse zalm**

pijnboompitjes
knoflook
basilicum
Parmezaan
olijfolie
verse zalm
witte balsamico

citroen
lasagnevellen
kerstomaatjes
lente-uien
rode basilicum
bloedzuring
dille
peterselie
peper en zout

**Maak pesto**: rooster een handvol pijnboompitjes in een droge pan en doe ze in een vijzel, samen met een paar geplette knoflookteentjes, blaadjes verse basilicum en een paar eetlepels geraspte Parmezaan. Giet er wat olijfolie bij en stamp fijn.

**Marineer de zalmmoten** een uurtje in een marinade van witte balsamico, citroensap en olijfolie. Bewaar nadien de marinade.

Verwarm de oven op 185°C. Haal de zalmmoten uit de marinade en leg ze in een ovenschotel, ingevet met olijfoliespray. Kruid met peper en zout. Zet de ovenschotel 15 tot 20 minuten in de oven, afhankelijk van de dikte van de moten. Zet de laatste twee minuten de ovengrill op. Controleer de garing en corrigeer indien nodig.

Kook de lasagnevellen. Bestuif een handvol kerstomaatjes met olijfoliespray. Laat ze poffen in een hete grillpan. Snijd een paar lente-uitjes in de lengte doormidden, bestuif met olijfolie en bak tot ze een grillpatroon krijgen in een droge grillpan. Klop de marinade op tot een vinaigrette met een staafmixer.

Warm de pesto en de vinaigrette even op, bijvoorbeeld in de oven die nog warm zal hebben na het bakken van de vis.

**Op het bord**: verwarm de borden vooraf. Leg op elke bord een slordig geplooid vel gekookte lasagne met daarop wat pesto. Daarop een stuk zalm, een weer een lepeltje pesto en een paar lente-uitjes. Herhaal dit met een nieuwe laag bovenop. Sluit af met een vel lasagne, pesto en daarop geraspte Parmezaan.

Werk af met de gepofte trostomaatjes, rode basilicum, bloedzuring, daslook, dille, peterselie, ontvelde tomatenblokjes, gesnipperd groen van lente-ui en rondom toefjes vinaigrette.