

Lemon-Dill Roasted Salmon

with Avocado 'Hollandaise' Sauce

Mother's Day 35 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, silicone brush, zester, parchment paper, small bowl, whisk, paper towels

Ingredients

	4 Person
Salmon	1000 g
Guacamole	6 tbsp
Dill	7 g
Lemon	1
Italian Seasoning	1 tbsp
Salt and Pepper*	
Oil*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 70°C/158°F, as size may vary.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Zest, then juice **lemon**.
- Finely chop **dill**.
- Stir together **Italian Seasoning**, **half the dill**, **lemon zest**, **1 tsp salt** and **1 tbsp oil** in a small bowl until combined.



Make avocado hollandaise

- Meanwhile, add **guacamole**, **1 tbsp oil**, **1 tbsp lemon juice** and **1 tbsp hot water** to a medium bowl.
- Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.



Coat and roast salmon

- Pat **salmon** dry with paper towels.
- Place on a parchment-lined baking sheet, skin-side down.
- Brush **herb mixture** over **top of salmon**.
- Roast in the **bottom** of the oven until **salmon** is cooked through, 22-25 min.**



Finish and serve

- When ready to serve, transfer **salmon** to a serving platter.
- Sprinkle **remaining dill** over top.
- Serve **avocado hollandaise** on the side.

Saumon rôti au citron et à l'aneth

avec sauce « hollandaise » à l'avocat

Fête des Mères 35 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, zesteur, papier parchemin, petit bol, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	4 personnes
Saumon	1000 g
Guacamole	6 c. à soupe
Aneth	7 g
Citron	1
Assaisonnement italien	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

Huile*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

- Zester, puis presser le **citron**.
- Hacher finement l'**aneth**.
- Dans un petit bol, mélanger l'**assaisonnement italien**, la **moitié** de l'**aneth**, le **zeste de citron**, **1 c. à thé** de **sel** et **1 c. à soupe** d'**huile**.



Faire la hollandaise à l'avocat

- Entre-temps, dans un bol moyen, ajouter le **guacamole**, **1 c. à soupe** d'**huile**, **1 c. à soupe** de **jus de citron** et **1 c. à soupe** d'**eau tiède**.
- **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.



Enrober et faire rôtir le saumon

- Sécher le **saumon** avec un essuie-tout.
- Disposer le **saumon** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, côté peau vers le bas.
- Badigeonner le **mélange aux herbes** sur le **dessus** du **saumon**.
- Faire rôtir dans le **bas** du four de 22 à 25 min ou jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit**.



Terminer et servir

- Au moment de servir, transférer le **saumon** dans un plat de service.
- Parsemer du **reste** de l'**aneth**.
- Servir la **sauce hollandaise à l'avocat** en accompagnement.