



## Saumon Méditerranéen

- 1 c. à thé et 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 petit casseau de tomates cerise coupées en moitier
- 1 tasse de zucchini en morceaux
- ½ tasse d'aubergine en morceaux
- 2 c. à thé de romarin frais haché
- 2 gousses d'ail
- ¼ c. à thé de sel
- 4 (4 oz./115 g) de filet de saumon

### Instructions

1. Dans un grand bol, mélanger 1 c. à thé d'huile, les tomates, zucchini et aubergines.
2. Transférer les légumes dans la base du MicroPro™ Grill. Cuire au micro ondes à puissance élevée pendant 5 minutes avec le couvercle
3. Retirer du micro ondes et remettre les légumes dans le bol. Hacher le romarin dans le hachoir gagne temps et l'ajouter aux légumes. Saler
4. Badigeonner le saumon avec le reste de l'huile. Placer les 2 filets de saumon dans le MicroPro™ Grill, avec la peau sur le dessus, avec le couvercle. Cuire au micro ondes à puissance élevée pendant 4 minutes. Servir le saumon avec les légumes