**Prato: salmão no forno com ervas aromáticas**

Autores: Salvador (4 anos) e mãe

**Ingredientes:**

**3 postas de salmão**

**3 dentes de alho**

**Ervas de Provence**

**Azeite**

**Sal**

**Limões**

**Brócolos**

**Modo de preparação:**

**Colocam-se as postas de salmão sobre rodelas de limão num tabuleiro e junta-se um pouquinho de água.**

**Espreme-se um limão. Rega-se o salmão com o sumo de limão, um fio de azeite, sal, alho e polvilha-se com ervas de Provence.**

**Levamos o salmão ao forno.**

**Para acompanhar cozemos os brócolos em água a ferver com sal.**