



De Kookjuf

Zalmspiezen van de grill

Ingrediënten

- 500 gram zalmfilet
- knoflookolie
- 2 tl gedroogde tijm
- 1 tl pull biber
- fijngeraspte schil 1 citroen
- zout en versgemalen peper

Materialen

- grillpan
- houten satéprikkers
- mengkom
- lepel
- fijne rasp

Bereiding

1. Verwijder indien nodig het vel van de zalmfilet
2. Spoel de zalmfilet schoon onder de koude kraan en dep deze droog met keukenpapier
3. Snijd de filet in stukken van 2 cm en rijg deze aan houten spiezen
4. Rasp alleen de gele schil van de gewassen citroen af. Het witte is te bitter en niet lekker
5. Doe de rasp in een kom, het sap wordt niet gebruikt
6. Meng de rasp met de pull biber en de gedroogde tijm, 1 theelepel zout en 4 slagen versgemalen zwarte peper
7. Bestrijk de vis met knoflookolie
8. Bestrooi met de pull biber, de tijm en de geraspte citroenschil
9. Verwarm een grillpan op hoog vuur gedurende enkele minuten
10. Grill de zalm op hoog vuur aan beide kanten tot deze goed gebruid is. De vis moet sissen zodra deze de pan raakt, dan is de pan heet genoeg. Grill de zalm rosé. hhe