



Zalmfilet met kruidentopping

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 175 gram zalmfilet op de huid
- ★ 0.5 eetlepel ras el hanout kruiden
- ★ 0.3 citroen
- ★ 8.5 gram boter
- ★ 85 gram mascarpone
- ★ 1 eetlepel platte peterselie, grofgehakt
- ★ 0.7 eetlepel verse koriander, grofgehakt
- ★ 0.7 eetlepel bieslook, fijngeknipt
- ★ 1.25 eetlepels granaatappelpitjes

MATERIAAL: braadslede

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de boter in dunne plakjes.
2. Wrijf de stukken zalmfilet op de roze kant in met de helft van de ras el hanout en het citroensap (bewaar een beetje).
3. Leg de stukken zalm naast elkaar in de braadslede en bedek ze met plakjes boter. Zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.
4. Roer in een kom de mascarpone los met een beetje citroensap, de rest van de ras el hanout en wat zout.
5. Bewaar afgedekt op kamertemperatuur.
6. Schuif de braadslede met zalm op het rooster midden in de oven en schakel de oven in op 180°C.
7. Laat de zalm in 20-25 minuten door en door warm worden, van binnen mag hij nog net iets rosé zijn.
8. Leg de stukken zalm op een warme platte schaal en strooi de peterselie, koriander, bieslook en granaatappelpitjes erover.
9. Roer 2 eetlepels van het smoorvocht door de mascarpone en serveer de saus er apart bij.

TIP: Lekker met geroosterde groene groenten

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

