

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 20 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 20 g gezouten kappertjes (gespoeld en grof gesneden)
- 🍷 1/3 citroen (rasp en sap)
- 🍷 4 takjes dille (geplukt)
- 🍷 300 g zalmfilet (in 2 stukken)

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de olijfolie met de kappertjes, citroensap en -rasp en dille en laat de smaken een uur intrekken
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Bestrooi de zalm met zout, gril een mooie grillruit aan beide kanten en zorg dat de kerntemperatuur niet boven de 40 graden komt.
4. Serveer de zalm met het citroen-kappertjes mengsel.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

