



HET WITTE GOUD

Asperge-zalmspiesen met wasabi mayo

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g verse zalmfilets
- 🍴 4 witte asperges
- 🍴 1 el Japanse sojasaus
- 🍴 4 el citroenmayonaise
- 🍴 1 tl wasabi

MATERIAAL: BBQ, in water geweekte satéprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Steek de barbecue aan.
2. Gebruik je houten satéprikkers, week deze dan 30 minuten in water om te voorkomen dat ze op de barbecue verbranden.
3. Snijd de zalmfilet in blokjes van 3 cm.
4. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden, verwijder de houtige onderkant en snijd in stukken van 3 cm.
5. Rijg de stukken asperge en zalm om en om aan de spiesen.
6. Begin en eindig met asperge.
7. Rooster de spiesen ca. 5 minuten op de barbecue.
8. Bestrijk ze na 3 minuten met de helft van de sojasaus, keer ze en bestrijk de andere kant met sojasaus.
9. Doe de citroenmayonaise in een kommetje en meng de wasabi erdoor.
10. Serveer dit bij de spiesen.

TIP: Lekker met wat koriander er over.

BRON: ah.nl

