



Bijgerechten

Zalmbrochettes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram zalm (in blokjes van 2,5 cm)
4 eetlepels sojasaus
1 theelepel vissaus
1 lookteentje (geplet)
1 eetlepel gember (geraspt)
1 rode ui
1/2 groene paprika
peper
zout

Bereidingswijze

Roer de sojasaus, de vissaus, knoflook, gember, peper en zout onder elkaar. Doe deze marinade samen met de blokjes zalm in een afsluitbare plastic zak. Goed schudden en een half uur in de koelkast leggen.

Week intussen 4 houten satéstokjes in water en snij de ui en groene paprika in stukjes die even groot zijn als de zalmblokjes. Steek alle ingrediënten op de satéstokjes en leg de brochettes op een ingeoliede rooster. Ongeveer 2 minuten bakken op ieder van de 4 kanten.

