



Bijgerechten

Spiesjes van zalm met lente-ui

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 lente-uitjes (in stukken van 3 cm)
1/2 courgette (in reepjes van 3cm)
4 zalm (filets in blokjes van 3 cm)

Voor de marinade

1 eetlepel wasabipasta
4 eetlepels sojasaus
1 theelepel honing

Voor de afwerking

handvol pistachenoot (fijnggehakt)
1 eetlepel koriander (fijnggehakt)

Bereidingswijze

Rijg de blokjes zalm, courgettereepjes en stukjes lente-ui afwisselend aan de spiesjes.

Meng de sojasaus, wasabi en honing goed onder elkaar en bestrijk er de spiesjes mee.

Bak de spiesjes gaar op de barbecue en bestrijk regelmatig met de marinade. Bestrooi net voor het serveren met de nootjes en de koriander.

Tip: Laat het vel aan de zalm voor extra crispy spiesjes.

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers
Barbecue

