



Bijgerechten

Zalm in zoutkorst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram zalm (2 stuks, met vel)
250 gram eiwitten (losgeklopt)
1 bosje basilicum (fijnggehakt)
1 dille (bosje, fijnggehakt)
2 kilogram grof zeezout
1 citroen (in plakjes)

Bereidingswijze

Meng het zout met de eiwitten. Schep een laag zout in een ovenschotel. Leg er een zalmfilet met de velkant naar beneden op. Verdeel er de citroenplakjes en de kruiden over. Leg er het andere stuk filet met de velkant naar boven op. Bedek de vis met een laag zout.

Zet de schaal op de grill van de barbecue, sluit het deksel en laat in ongeveer 25 minuten garen. Haal van de barbecue en laat de vis nog een 5-tal minuten onder de korst rusten.

