



Hoofdgerechten

Krokante zalm met een frisse couscoussalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

70 gram boter (gesmolten)
3 eetlepels witte wijnazijn
120 gram pecannoten
300 gram couscous
3 eetlepels honing
1 eetlepel mosterd
120 gram panko
4 zalm (filets)
1 citroen (in partjes)
1/2 komkommer
1 rode paprika
1 bosje munt
1 rode ui
1 theelepel lookpoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Hak de noten fijn en meng onder de panko. Meng 2 el van de gesmolten boter met de honing en de mosterd.

Leg de zalmfilets in een ovenschaal en kruid met peper en zout. Bestrijk de vis met het honing-mosterdmengsel. Bestrooi met de noten en duw zachtjes in de vis. Druppel er de rest van de boter over en zet 12 minuten in de oven.

Bereid de couscous zoals vermeld op de verpakking. Snipper de rode ui. Snij de komkommer en paprika in blokjes. Snij de munt fijn. Roer de couscous los met een vork. Schep er de ui, komkommer, paprika, munt, witte wijnazijn, lookpoeder en een scheutje olijfolie onder. Serveer bij de zalm en geef er partjes citroen bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

