



Hapjes

Geglaceerde zalmblokjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram zalm (filet)
125 gram sinaasappelmarmelade
7 gram gemberwortels
90 gram bruine suiker
1 lookteentje (gepeld)
15 milliliters bourbon
sesamzaad (zwart)
1/2 eetlepel mosterd
15 milliliters water
korianderblaadjes

Bereidingswijze

Voeg de sinaasappelmarmelade, gember, knoflook, suiker, water en mosterd toe aan een steelpannetje en breng aan de kook. Roer regelmatig. Laat 15 à 20 minuten inkoken tot de massa indikt. Voeg vervolgens de bourbon toe, klop goed door en haal van het vuur.

Verwarm de oven op 180 graden. Neem een ovenschaal en vet in met olijfolie. Snijd de zalmfilet in blokjes en leg in de ovenschaal. Bestrijk de zalmblokjes met 3/4 van het glazuur. Plaats in de oven gedurende 15 minuten tot de zalmfilets gaar zijn.

Haal de zalmfilets uit de oven en snijd in blokjes. Serveer met het resterende glazuur. Werk af met zwart sesamzaad en koriander.

Keukenbenodigdheden

Oven

