



Hoofdgerechten

Zalm in ananas op de bbq met orzosalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 zalm (± 150 g per stuk)
1 rode ui (fijngesnipperd)
1 tomaat (in blokjes)
280 gram orzo
2 ananassen
bieslook (verse, grof gehakt)
tijm (verse)

Bereidingswijze

Ontdoe de ananas van de harde onderkant en bovenkant en snijd de zijkanten eraf. Snijd per ananas 4 plakken. Leg elke zalmfilet tussen 2 plakken ananas, kruid met peper en zout en bind het geheel samen met een takje tijm. Laat 1 uur in de koelkast rusten.

Maak ondertussen de orzosalade. Kook hiervoor de orzo volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel de pasta met koud water en meng met de rode ui, tomaat en bieslook. Snijd het vruchtvlees van 1 ananas in kleine blokjes en meng ze onder de pastasalade.

Bak de ananas-zalm pakketjes gedurende 15 minuten op de BBQ, draai in het midden van de baktijd even om. Dien op in zijn geheel, samen met de orzosalade.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

