



Hoofdgerechten

Zalm met dilledip en waterkerssalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de vis

2 eetlepels dille (gehakt)
1 citroenschil (geraspt)
2 eetlepels citroensap
4 zalm (filets met vel)
olijfolie
peper
zout

Voor de salade

50 gram amandelschilfers (geroosterd)
2 lente-uitjes (in ringen)
1 granaatappel (pitjes)
4 eetlepels citroensap
200 gram waterkers
1 eetlepel honing
2 pitabroodjes

Voor de dip

2 eetlepels mierikswortelcrème
120 gram Griekse yoghurt
2 eetlepels dille (gehakt)
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel kappertjes

Bereidingswijze

Spoel de zalm schoon met koud water en dep droog met keukenpapier. Meng de dille met het citroensap en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Besmeer er de zalm mee. Leg de zalmfilets met de velkant een drietal

minuten op het minst hete gedeelte van de barbecue en bak het vel krokant. Keer voorzichtig en bak nog 1 minuut.

Grill de pitabroodjes krokant op de barbecue. Snij in reepjes. Meng de ingrediënten voor de dip in een kom. Kruid met peper en zout. Meng voor de salade de honing met het citroensap en de slaolie en kruid met peper en zout. Schik de waterkers op een schaal en verdeel er de granaatappelpitjes, de amandelen en lente-uitjes over. Druppel er de honingdressing over.

Serveer de zalm met de dilledip, reepjes pitabrood en de waterkerssalade.

Tip:

Pas de baktijd altijd aan de dikte van je zalm aan. Zo vermijd je dat hij droog wordt.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

