



Bijgerechten

Zalmspiesjes met mosterdhoning- dillesausje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram zalm (filet, in grote stukken)
1 rode ui (fijngesnipperd)
4 eetlepels yoghurt
2 eetlepels mosterd
1 eetlepel honing
1 citroen
olijfolie
1 eetlepel dille (verse, fijngehakt)
dille (voor de afwerking)

Bereidingswijze

Snijd de citroen in 2. Snijd 1 halve citroen in fijne plakjes, en snijd deze doormidden. Pers de andere helft van de citroen uit.

Voeg 1 eetlepel olijfolie toe aan het citroensap, samen met een takje dille en laat de stukken zalm er in marinieren gedurende 30 minuten.

Maak ondertussen het sausje door de yoghurt, mosterd, honing en fijngehakte dille te mengen.

Prik telkens 3 stukken zalm op een spiesje met een half schijfje citroen ertussen. Bak in olijfolie in een pan en kruid met peper en zout.

Leg de spiesjes op een bord, giet er het sausje over en dresseer met rode ui en verse takjes dille.

