



Hapjes  
Voorgerechten

## **Teriyaki-zalm**

**Voor 8 personen.**

### **Ingrediënten**

6 eetlepels honing  
6 eetlepels sojasaus  
1 eetlepel witte wijnazijn  
1/2 theelepel gember (geraspt)  
250 gram zalm (verse filets, in blokjes)  
1 limoen (sap, geraspte schil)

### **Bereidingswijze**

Roer de honing, de sojasaus en de wijnazijn onder elkaar. Voeg de gember, het sap en de schil van de limoen en de zalmblokjes toe.

5 minuten laten rusten en de zalm dan op stokjes steken. Leg de satés op een vel aluminiumfolie op de barbecue en bak ze 3 minuten. Borstel ze in met de marinade en draai ze om. Nog 2 minuten bakken.

