



Bijgerechten

Zalmspiesjes in yoghurtmarinade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram zalm
125 gram natuuryoghurt
2 eetlepels mosterd
1 eetlepel dille (fijnggehakt)
peterselie (fijnggehakt)
1 citroen
1 eetlepel peperbol (gemengd)
zeezout

Bereidingswijze

Meng een theelepel dille, een theelepel peterselie en een halve theelepel zeezout onder elkaar. Roer de mosterd onder de yoghurt en meng er de rest van de dille en peterselie onder. Op smaak brengen met zeezout, citroensap en geplette peperbolletjes.

Verdeel de zalm in gelijke blokjes. Stop die op een satéstokje. Leg ze een uur in de yoghurtmarinade. Wrijf zoveel mogelijk van de marinade van de vis (bewaren als saus) en bak de brochettes slechts enkele minuten aan elke kant. Bestrooi ze met het zout-kruidenmengsel en dien ze op met de yoghurtsaus.

