



Gemarineerde zalmblokjes geroosterd

Snack, Voorgerechten • Vis
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Zalm in blokjes van ongeveer 4 cm

witte miso

sojasaus

mirin

arachideolie

Bereiding

Sojasaus, mirin en miso op een zacht vuurtje verwarmen en roeren tot de miso helemaal is opgelost.

Doe deze marinade in een schaal en laat afkoelen.

Doe de zalmblokjes bij deze marinade en zorg dat ze helemaal bedekt zijn met de marinade, lepel het er overheen of draai ze om en laat 30 minuten intrekken.

Oven met grillplaat verhitten (onder- en bovenwarmte, geen convectie) op 200 graden.

Als de grillplaat goed heet is met olie instrijken en daarop de gemarineerde zalmblokjes schikken, druppel er nog wat olie overheen en plaats in de hete oven voor 5 minuten.

Direct serveren.

Notities

Zalm in kleine stukken met mirin, sojasaus en miso gemarineerd en dan onder de grill in de oven. Een gemakkelijk aperitiefhapje.

Foto's

