

23-6-2016

Kookavond

Op ceder gerookte zalm, gegrilde courgettes en ansjovismayonaise

Nodig:

- Zalmfilet op vel
- Courgettes
- Mayonaise
- Ansjovis op olie
- Dille
- Sjalot
- Limoen

Zo maak je het:

- Week de cederhoutplanken minstens 1 uur in water.
- Controleer de zalmfilets op graten en portioneer in stukken.
- Reinig de courgettes en snij ze in plakjes +/- 2cm en kruid ze met peper en zout en wentel in olijfolie.
- Bestrijd de zalm met olie en kruid.
- Meng de mayonaise met fijngeprakte ansjovis en werk af met fijngesneden dille. Werk verder af met zeste van limoen.
- Brand het plankje tot donkerbruin, draai om en plaats terug op de BBQ en sluit het deksel.
- Laat de zalm +/- 6 min. verder garen op het plankje onder gesloten deksel. Werk af met fleur de sel.
- Grill de courgettes op grillrooster tot beetgaar.