

# Recept

## Gegrilde zalm uit de oven



### Ingrediënten

Voor 2 personen personen

- olijfolie
- Bakje of bosje groene asperges
- 200 gram krielaardappeltjes
- versgemalen peper
- zeezout ( gewoon zout mag ook )
- dille
- Citroen
- Peterselie
- Klontje roomboter



kan ook op de BBQ

### Vorbereiding

Dit kun je een paar uur van de voren doen zelf een dag van te voren , denk er wel aan dat je alles op tijd de koelkast uithaalt zodat het op kamer tempratuur komt .

Zodat het goed warm kan worden in de oven en niet te droog wordt

1. Was de groene asperges en snijd de onderkant (1-2 cm) eraf.
2. Strijk met een kwastje de olijfolie over de groene asperges.
3. Gril de asperges circa 8 tot 10 minuten op de in de grillpan
4. Haal ze van de grillpan en leg ze op een ovenschaaltje bestrooi de asperges vervolgens met het zeezout.
5. Dep de zalm droog met keukenpapier en bestrijk dun met de olie.
6. Zorg ervoor dat de grillplaat gloeiend heet is.
7. Kruid de vis niet vooraf: de kruiden verbranden door de hitte.
8. Leg de vis op de grillplaat en laat 1 à 2 minuten bakken, tot er streepjes te zien zijn.
9. Draai de vis een halve slag op de grill, zodat door het grillen een ruitjesmotief ontstaat., draai de vis om en grill de andere kant op dezelfde manier.
10. Haal ze van de grill en leg deze ook op een ovenschaaltje en kruid ze met peper en zout
11. doe je krieltje in een pan en zorg dat ze net onder water staan
12. snijd je citroen in mooie schijfje
13. Hak een paar takjes peterselie



## Recept



### Bord dresseren (opmaken)

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Zet een bakje met water onder in je oven zo wordt de zalm niet te droog
3. Zet de pan met krieltje op het vuur en doe er een klont roomboter bij en een snufje zout
4. Zet de borden en asperges en zalm in de oven tussen de 10 en 12 minuten in de oven
5. Haal eerst de borden eruit
6. Doe de gehakte peterselie bij de krieltjes en haal deze van het vuur
7. Leg er de asperges op en de zalm er een beetje schuin eroverheen
8. En leg de krieltjes ernaast zorg dat ze uit gelekt zijn men kan ze ook apart serveren in een schaalje
9. Leg een mooi takje dille op de vis en citroen

### Tip

Naar de voorbereiding weet je hoeveel peterselie en dille je overhoudt verwarm deze met een teentje knoflook en peper en zout in olijfolie laat het niet te warm worden ongeveer 60 graden  
Zet er nu de staafmixer in of doe het in de blender tot homogene massa hebt , als je het bord door geeft doe je een paar strepen van deze heerlijke saus er over heen met pijnboom pitjes

