



ingrediënten

- 6 zalm moten
- geraspte schil en sap van 2 limoenen
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels ketjap
- 1 eetlepel chilisaus
- 2 eetlepels grove mosterd
- 1/2 theelepel sesamolie
- versgemalen zwarte peper

Bereiding

Alle ingrediënten mengen behalve de zalm natuurlijk.

De moten zalm aan beide kanten door de marinade halen en erin laten liggen.

Afdekken met huishoudfolie. 2-3 uur in de koelkast zetten; besprenkelen met marinade.

Rooster elke zijde van de zalm ongeveer 2 minuten. Af en toe insmeren.

Serveer met extra ketjap, limoensap en sesamolie naar keuze.

Dit gerecht kan ook heel goed gemaakt worden met Tonijn steaks.