

Ingrediënten voor 4 personen

2 sneetjes witbrood (van 2 dagen oud) 40 g geraspte oude kaas (C1000 Vers) rasp van 1 citroen 1 1/2 el fijngesneden basilicum 1 el mosterd 2 el mayonaise (C1000 Selectie) versgemalen peper, zout 4 stukken zalmfilet a 125 - 150 g 1 el olijfolie traditioneel (C1000 Selectie)

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gebakken zalmfilet met een knapperig korstje

### Bereidingswijze

Snijd de korstjes van het brood en verkruiemel de rest in een Keukenmachine. Roer er de kaas, de rasp, de basilicum, de mosterd, 1 1/2 el van de mayonaise en peper en zout naar smaak door. Bestrijk de zalm met olie en bestrooi ze met peper en zout naar smaak. Leg ze in een ingevette ovenschaal. Grill de zalm 3 min. onder een voorverwarmde hete grill. Neem de schaal uit de oven en bestrijk de zalm met de rest van de mayonaise. Verdeel het broodkruimmengsel erover, druk het aan en schuif de zalm weer onder de hete grill. Laat hem in ? 5 min. mooi bruin worden en gratineren. Let op dat het korstje niet te donker wordt. Zet het anders een richel lager onder de grill. Lekker met de risotto en gegrilde tomaten.