

Ingrediënten voor 2 personen

2 stuks zalmfilet (lekker dikke staartstukjes) 2 teentjes knoflook, 4 ansjovisjes (blikje op olie), peper, zout, roomboter

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Engels
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Heerlijk gebakken zalmfilet

Een zeer eenvoudig maar heerlijk gebakken zalmfilet. Door het bakken gaat de ansjovis smelten. Heerlijk!! Heb het recept in Engeland ontdekt in een tijdschrift.

Hulpmiddelen

Snijplank, scherp mesje, koekenpan

Vorbereiding

Zalmfilets wat op temperatuur laten komen, knoflookteentjes pellen en in dunnen plakjes snijden, ansjovis laten uitlekken en in de lengte halveren.

Bereidingswijze

De zalmfilets overdwers 4 x insnijden (niet door en door maar wel zover mogelijk). De inkepingen vullen met knoflookplakjes en ansjovis. Peper en zout erover strooien. In Koekenpan een flinke klont roomboter verwarmen en de zalmfilets aan beide kanten gaar bakken.

Serveertips

Lekker met aardappeltjes uit de oven, gebakken aardappeltjes of rijst. Een lekkere salade of broccoli erbij.