

## Ingrediënten

4 el honing sojasaus 1 ui 1 tl  
knoflookpoeder 2 sinaasappels 1  
tl gemberpoeder zalmfilet

**Tijd:** 30-60 min.

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Gemarineerde zalmfilets op de bbq!

Zalm is een lekkere, gezonde en verantwoorde keuze. Ook op de barbecue is deze vissoort prima te bereiden! Met dit eenvoudige barbecue recept maak je in no-time een heerlijk gemarineerde zalmfilet klaar! Lekker met een simpele salade en een heerlijk stokbroodje met kruidenboter!

### Vorbereiding

Neem een diep bord of diepe schaal en vermeng de sojasaus en het sinaasappelsap. Roer hier vervolgens het gemberpoeder, het knoflookpoeder en de honing doorheen. Snij uiteindelijk de ui fijn en meng deze door de marinade. Nu de marinade klaar is kunnen de stukken zalmfilet in het bord gelegd worden. Schep de marinade goed over de zalmfilets heen en zet het bord minimaal 30 minuten in de koelkast. Keer de filets halverwege het marineren nog eens om, zodat beide kanten van de vis de smaak goed opnemen!

### Bereidingswijze

Op een hete barbecue kan de zalm nu kort geroosterd worden. Eventueel kan de marinade tijdens het roosteren over de vis heen gesprengeld worden!