

Ingrediënten voor 2 personen

Zalmfilet per persoon  
olijfolie voor de marinade: 2 eetlepels  
oestersaus 1 eetlepel  
sesamolie 1 eetlepel  
citroensap 2 teentjes  
knoflook uit de pers, het liefst  
verse knoflook 2 cm  
verse gember, geschild en in dunne  
plakjes 2 eetlepels sambal (welke  
soort is afhankelijk van je eigen  
smaak, ik heb Surinaamse  
sambal gebruikt) peper 3  
eetlepels tomatenketchup

**Tijd:** > 1 uur  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## zalmfilet in een pittige marinade

Eigen creatie

### Bereidingswijze

Voeg alle ingrediënten voor de marinade bij elkaar en roer dit tot een geheel. Laat hierin de zalm minimaal 1 uur marineren, liefst langer. Verhit de olijfolie en bak de zalmfilet aan beide kanten even om het dicht te schroeien. Leg de zalm nu even apart. Verhit de marinade en leg vervolgens de zalm hierin terug en laat het op zacht vuur gaar worden. Eventueel kan de saus aangevuld worden met gebakken ui. Uiteraard kan de zalm vervangen worden door iedere vissoort die stevig blijft na het bakken, bijv. makreel, zeeuivel of iets dergelijks. Lekker met een salade en wat patat of gebakken aardappeltjes.