

Ingrediënten voor 4 personen

2 schaaltjes Schotse zalmfilet a
235 gram 50 gram boter of
margarine 1/2 komkommer 1 zak
gemengde sla extra (200 gram) 1
ceasar salad kit 2 teentjes
knoflook 3 eetlepels olijfolie 1
ciabatta

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Schots

Smaak: Hartig

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gebakken zalmfilet met salade

Bereidingswijze

Grill voorverwarmen op hoogste stand. Zalm in 4 stukken verdelen en strooien met zalmkruiden (uit verpakking). In Koekenpan met antiaanbaklaag boter verhitten. Zalm in ca. 8 minuten aan beide zijden mooi bruinbakken. Intussen komkommer schillen en in blokjes snijden. Sla en komkommer mengen met 4 zakjes uit salad kit. Knoflook pellen en uitpersen boven olijfolie. Ciabatta in plakjes snijden en besprenkelen met knoflookolie. Broodplakjes ca 3 minuten onder grill leggen. Zalm serveren met salade en ciabatta.