

Zalm



Bereidingswijze

1. Haal de zalm ruim een uur van tevoren uit de koeling en verpakking, om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Kruid de zalm met peper en zout.
3. Verwarm de pan op halfhoog vuur en voeg 2 el olie toe. Leg de zalm op de huid in de pan en bak deze beide zijdes 3 minuten.
4. Zorg dat je bord op kamertemperatuur is of verwarm deze iets voor.
5. Serveer je zalm uit.



Serveren

Maak de zalm af met wat vers gewokte groentes en citroensoap.