Zalm met specerijenrub

Afbeelding

Zalm op zijn lekkerst

De lekkerste manier om zalm klaar te maken, vind ik. Uit een boek dat ik meenam uit een tuincentrum. Er staan veel meer heel lekkere en bijzondere recepten in. In het boek wordt de zalm geserveerd met korianderpesto, maar die laat ik hier even weg. Ik neem 1 deel korianderzaad op 2 delen komijnzaad. In de vijzel en fijnmaken. Zalm aan beide kanten insmeren met olijfolie. Peper en zout en dan inwrijven met de specerijen uit de vijzel. BBQ moet heet zijn en klaar voor direct grillen. Zalm op met de huidkant op de grill en 4 minuten grillen en dan de andere kant ook nog 4 minuten. Dan is de zalm meestal wel klaar. Hij is niet meer glazig en je kunt het vlees met een vork uit elkaar halen. Anders nog heel even grillen. Echt lekker en lukt altijd.

Ingrediënt
Zalm met huid
Korianderzaad
Komijnzaad
Olijfolie
Bron recept tekst
In vuur en vlam, uitg. Love Food
Maaltijd
Barbecue