



Zalmspiesjes met chimichurrisaus

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 sjalot (fijngesneden)
1 rode puntpaprika (fijngesneden)
1/2 spaans pepertje (fijngesneden zonder pitjes)
1 teentje knoflook
1/2 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1/2 bosje koriander (fijngesneden)
1 handvol verse oregano (fijngesneden)
1 handvol basilicum (fijngesneden)
3 eetlepels rodewijnazijn
1 deciliter olijfolie
zout
zwarte peper
4 zalmfilets (groot)
olijfolie
peper en zout
2 limoenen (in plakjes)
3 blaadjes basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de chimichurri: meng hiervoor alle ingrediënten in een kommetje.
- 2.** Snij de zalmfilets in lange repen en rijg deze aan houten spiesjes. Wrijf goed in met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Verhit een grillpan en grill enkele plakjes limoen en vervolgens de zalmspiesjes. Serveer met de chimichurrisaus, basilicum en limoen.