



Teriyaki zalmspiesjes met broccoli en yoghurtdip



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram zalmfilets
3 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel sojasaus
1 theelepel rijstazijn
1/2 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel sesamolie
olijfolie
1 stronkje broccoli (in roosjes)
1 potje Griekse yoghurt
peper en zout
1 bosje dille (of koriander)

Bereidingswijze

- 1.** Dep de zalmfilets droog en snij ze in blokjes.
- 2.** Meng in een kom de bruine suiker met de sojasaus, de rijstazijn, het knoflookpoeder en de sesamolie. Voeg de zalmblokjes toe en laat 1 uur marineren in de koelkast.
- 3.** Rijg de zalm aan spiesjes, bestrijk lichtjes met olijfolie en gril ze 3 minuten per kant op de barbecue. Bestrijk halverwege opnieuw met de marinade.
- 4.** Blancheer ondertussen de broccoli en laat goed uitlekken. Bedruppel met olijfolie en leg ze kort op het rooster naast de vis.
- 5.** Meng de yoghurt met peper, zout en dille of koriander. Serveer bij de zalm en de broccoli.