



# Zalmspiesjes met lichte currysmaak



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



## Ingrediënten

600 gram zalmfilets  
1 blik kokosmelk  
1 eetlepel kerriepoeder  
1 limoen (geraspte schil)  
1 bosje koriander  
1 citroen (in partjes)  
zout

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de zalm in blokjes.
- 2.** Meng in een ondiepe schaal de kokosmelk, het kerriepoeder en de limoenschil. Voeg de zalmblokjes toe en laat ze minstens 30 minuten marineren (maximaal 2 uur) in de koelkast. Haal de zalm uit de marinade en rijg aan spiesjes.
- 3.** Gril de spiesjes op de barbecue, rechtstreeks op het rooster of in een aluminium bakje. Bestrooi met zout en werk af met verse koriander en partjes citroen.