

## GEMARINEERDE ZALM

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Zalmfilet
2	el	Olijfolie
2	el	Balsaicoazijn
1	el	Vloeibare honing
1	kl	Oreganeo – gedroogd
		Boter
		Peper en zout
4	st	Lente uitjes

### Werkwijze:

Vermeng 2 el olijfolie met 2 el balsamico-azijn , 1 el vloeibare honing en peper en zout.

Leg 4 zalmfilets in de marinade en zet minstens 1 uur in de ijskast.

Om het kwartier even omdraaien.

Dep de gemarineerde zalmfilets droog met keukenpapier en bak ze 4 minuten in boter of olie.

Lepel er tussendoor wat marinade over.

Snijd ondertussen het wit en groen van 4 lente-uitjes in ringetjes.

Draai de filets voorzichtig om, verdeel er de lentuitjes bij en bak nog 3 minuten.

De zalm mag van vanbinnen nog roze zien.

Als je hem te lang bakt dan krijg je zoiets als zalml uit een doosje.

Lekker met BV prinsesseboontjes in ontbijtspek gedraaid en gebakken.

Kroketjes.

Smakelijk eten.

=====