



Losos s ořechy, medem a hořčicí

Zalm met noten, honing en mosterd

per persoon:

1 zalmfilet
1 el. boter
1 el. mosterd
1 el. honing
peterselie
gehakte walnoten
zout en peper

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de stukken zalm en dep ze goed droog. Leg ze in een lichtjes met boter ingevette ovenschaal en kruid ze met zout en peper.

Laat de boter voorzichtig smelten in een pannetje en meng er de mosterd en de honing door. Met dit mengsel bedek je de stukken vis. Bestrooi het met peterselie en gehakte walnoten.

Bak de zalm in een op 200°C. voorverwarmde oven in 15 - 20 minuten gaar.