

Zalmfilet gemarineerd op de BBQ



Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Vis **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 1½ teen knoflook
- traditionele olijfolie
- 2 el ketjap manis
- balsamicoazijn
- lichtbruine basterdsuiker
- ½ tl theelepels sambal oelek
- 2 - verse zalmfilets

Bereiding

1. Steek de barbecue aan. Pers de knoflook boven een schaal. Meng met de ketjap, olie, azijn en basterdsuiker. Breng op smaak met sambal en zout. Wentel de zalmfilets door de marinade, dek de schaal af en laat de zalm 1 uur in koelkast marineren. Schep regelmatig om.
2. Neem de zalm uit de marinade en laat uitlekken. Gril 6 min. op de grilltopper of in een grillschaal. Keer halverwege. Bestrijk de vis tijdens het grillen 1-2 keer met de rest van de marinade. Lekker met een schijfje limoen.