

Zalm met gemberkorst

Ingrediënten

2 stukken zalmfilet (optioneel: met vel)
1 cup panko
1 el verse gember, geraspt
1 tl citroenrasp
1 tl Fair Trade African Peper mix
Zeezout

Serveren met rijst of friet en groene groente



Verwarm de oven voor op 220 graden. Neem een bakplaat of braadslede en druppel er wat olijfolie in.

Leg de zalm met het vel naar beneden op de bakplaat of in de braadslede en bestrooi de zalm met wat zout.

Meng de panko met de geraspte gember, de geraspte citroenschil en de gemalen peper. Leg een flinke laag van dit panko-mengsel op de zalm.

Bak de zalm nu zo'n 12 minuten in de oven, zodat 'ie net gaar is. Schuif dan de zalm nog 1 minuten onder de grill zodat de panko-korst goudbruin wordt.

Serveer met (gebakken) rijst of zelfgemaakte frieten. En lekker met broccoli, verse spinazie of gestoomde Chinese broccoli.