

Zalm met Honing-mosterdsaus

Ingrediënten voor 2 personen:

2 zalmmoten, of zalmfilet
4 eetlepels honing
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel tijm
1 theelepel cayenne peper
1 kleine ui, gesnipperd

Vorbereiding:

Over voorverwarmen op 220 graden Celsius.

Bereidingswijze:

Maak een sausje van de honing + mosterd + tijm + cayenne peper.

Leg de zalm in een ovenschaal en giet het sausje erover heen.

Strooi de gesnipperde uitjes over de zalm.

Zet de schaal onafgedekt in de oven, ongeveer 20 minuten.

Lekker met Rösti's

