

Zalmsaus

Ingrediënten:

150 gram zalmfilet

2 sjalotjes

1 teentje knoflook

1/2 citroen

2 eetlepels glutenvrije Tamari, of gewone sojasaus

2 theelepels dille

peper

Bereiding:

Snijd de zalm in kleine blokjes. Snipper de sjalotjes en snijd 1 teen knoflook fijn. Doe dit samen in een kom en doe daarbij de tamari, dille en het citroensap van een halve citroen. Doe alles in de blender en fijn malen. Laat dit ongeveer 10 minuten in een pannetje pruttelen. Proef even en voeg naar smaak wat peper toe.