



## ZALM, GEMARINEERD IN SINAASAPPELSAP MET PESTO VAN VERSE KRUIDEN

Voorgerecht voor 4 personen.

### Ingrediënten:

- 400 gram verse zalm, dun gesneden
- Sinaasappelsap om te marinieren
- ½ ijsbergsla zeer fijn gesneden
- basilicum, koriander e.v.t. andere verse kruiden.
- 2 teentjes knoflook, geperst.
- 1 rode chili gesneden in zeer dunne reepjes
- 1 bakje tuinkers
- olijfolie
- peper en zeezout

### Bereiden:

- 1)  
Marineer de plakjes zalm ongeveer een uur in de sinaasappelsap
- 2)  
Doe de kruiden met de knoflook in een blender met wat olijfolie en pureer. Voeg wat peper en wat zeezout toe en proef.
- 3)  
Leg wat van de ijsbergsla op een bord en verberg dit met de plakjes zalm.
- 4)  
Druppel er wat van de pesto omheen en leg op de zalm de reepjes chili en een toefje van de tuinkers.
- 5)  
Bestrooi met wat moldon salt flakes.