

**RETURNING VALUE****Langzaam gegrilde zalmfilet met  
lemoncurd en dille.**

+/- 40 minuten bereidingstijd

4 personen

**Benodigheden**

- ✓ 600 gram zalmfilet
- ✓ 160 gram lemoncurd
- ✓ 50 gram pittige mosterd
- ✓ 1 snufje zout
- ✓ 3 eetlepels dille
- ✓ 1 ingevette bakplaat

**Bereidingswijze**

1. Verwarm de oven voor op 120 graden en leg de zalmfilet op de huid op de bakplaat.
2. Roer de lemoncurd met de mosterd tot een gladde massa en bestrijk de zalm hiermee.
3. Bestrooi de zalm met een snufje zout.
4. Bak de zalmfilet in de voorverwarmde oven rosé of net gaar. Dit duurt ongeveer 25 minuten.
5. Haal de zalmfilet uit de oven en bestrooi met dille.
6. Aan tafel!

TIP: Een koude noedelsalade of een royale groente salade past heerlijk bij dit gerecht!

**Corporate HQ**

Prof. Minckelersweg 1  
5144 NZ Waalwijk  
The Netherlands

P.O. Box 3  
5140 AA Waalwijk  
The Netherlands

**T** +31 416 674 000  
**E** info@drirubber.com  
**W** drirubber.com



DRI Rubber is ISO-certified