

## Zalm salade met ingemaakte ui en dille

Dit heerlijke recept met zalm komt van Donnay Hay. Het is lekker fris, gezond en je zet het in een handomdraai op tafel. In onze winkel verkopen wij meerder receptenboeken van Donna Hay, dus kom snel langs voor meer inspiratie!

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

---

Dit heerlijke recept met zalm komt van Donnay Hay. Het is lekker fris, gezond en je zet het in een handomdraai op tafel. In onze winkel verkopen wij meerder receptenboeken van Donna Hay, dus kom snel langs voor meer inspiratie!

### Bereidwijze

1. Snij de ui in dunnen reepjes en mix ze samen met de citroensap, suiker, dille, peper en zout. Laat alles intrekken en zet aan de kant.
2. Mix de chilli vlokken, het zout, de sesamzaadjes en de munt.
3. Besprenkel de zalm met olijfolie en smeer de vis in met de kruiden mix (niet op de huid)
4. Verhit een koekenpan en bak de zalm met de huid eerst naar beneden. Na 5 minuten en als de huis krokant is draai je de vis om en bak dan nog 2 a 3 minuten.
5. Snij de zalm in grove stukken en leg deze op de baby spinazie en fijn gesneden venkel.
6. Maak het gerecht af met de ingelegde ui en wat extra dille.

### Ingrediënten

#### Voor de ingemaakte ui:

- 2 rode uiten, dun gesneden
- 80 ml citroensap
- Verse takjes dille
- Zout
- Peper

#### Voor de salade:

- 1 theelepel gedroogde chilli vlokken
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel sesam zaadjes
- 1 theelepel gedroogde munt
- 4 x 180 gram zalm (met huid)
- Betis bak olijfolie
- Baby spinazie bladeren
- Venkel

accessoires