

Gemarineerde gegrilde zalm

totale tijd **60 min.** **60 min.** voorbereidingstijd

INGREDIËNTEN

4 porties

- 800 g** zalmfilet met huid
- 1** sinaasappel
- 4 el** olijfolie
- 2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
- 4** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
- Mix van verse kruiden van uw keuze: koriander, peterselie, munt

Gegrilde groente:

- 200 g** gram kerstomaatjes
- 200 g** gele courgette
- 100 g** rode uien
- 7** bospaddenstoelen of champignons
- Zwarte peper
- 3 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
- 3 el** olijfolie
- 4 tl** gedroogde oregano

Gegrilde watermeloen:

- 4 sneetjes** watermeloen
- Ponzu voor het besprenkelen

VOORBEREIDING

Stap 1

Rasp de sinaasappelschillen op een fijne rasp en zet ze apart. Halveer de sinaasappel en pers het sap in een schaal. Doe Kikkoman sojasaus en ponzu erbij en meng het geheel goed. Was de zalm en snijd hem in stukken van 200 g. Doe de zalm met de huid naar boven in de schotel met de marinade en laat hem 30 minuten marineren.

Stap 2

Bereid de dressing voor de groente voor: roer ponzusaus met olijfolie, oregano en peper door elkaar. Halveer de kerstomaatjes, snijd courgette en uien in schijfjes en leg alles samen met de champignons op een grillschaal. Besprenkel het geheel met dressing en grill aan beide kanten enkele minuten lang. Grill de watermeloenschijven meteen op het rooster en besprenkel ze met ponzusaus.

Stap 3

Haal de zalm uit de marinade en dep hem droog met keukenpapier. Leg de zalm op de grill met de huid naar beneden, grill hem knapperig, draai hem en grill dan de andere kant 2-3 minuten. Serveer met gegrilde groente en watermeloen.