



Zalm op de City Grill

Het recept is afkomstig van: City Grill, Robert Verweij en Culinair Centrum Beverwijk

Benodigdheden (voor 6 personen)

Voor de vis

- 6 stuks zalmfilet à 175 gram
- 3 stuks bananenblad
- 1 prei dun gesneden
- 1 chilipeper
- 1 koriander
- 1 thaise basilicum

Voor de marinade

- 1 blikje cocosmelk
- 2 eetlepels rode currypasta
- 4 eetlepels vissaus (nam pla)
- 1 eetlepel gemberwortel geraspt
- 4 stuks citroenblad

Bereiden

- Verwarm de City Grill voor.
- Meng ondertussen alle ingrediënten van de marinade goed door elkaar. Leg vervolgens de zalm gedurende 30 minuten in de marinade.
- Snijd het bananenblad op het juiste formaat en maak ze schoon met behulp van keukenpapier en wat olie.
- Leg de zalm op het bananenblad, leg hierop de prei, wat gesneden peper, koriander en thaise basilicum.
- Vouw de banenbladen met inhoud tot pakketjes en maak ze vast met een prikkertje.
- Grill vervolgens de pakketjes in circa 20 tot 25 minuten net gaar op de City Grill met de deksel erop.