

Zalm (naturel)

Ingrediënten

- Een zalm-moot (met vel) per persoon

Bereidingswijze

Leg de zalm-moten, zonder toevoegingen, op het rooster.

Wij doen meestal aluminium folie over het rooster makkelijker met bereiden en met schoonmaken.

Plaats het rooster in het midden.

Grill de zalm-moten aan alle (=4) kanten.

Je kunt precies zien waar de zalm al gaar is.

Zorg dat de zalm niet te erg verkleurd. Dat het vel wat verkleurd is niet erg, het wordt er toch afgehaald.

Het vel van de zalm-moot laat vanzelf los.

Gaat het te hard, plaats het rooster met de zalm dan wat lager.

Bijzonderheden

Haal op het bord het vel van zalm-moot.

Eet smakelijk; lekker, gezond en helemaal puur!