

## Zachte Zalm van Noor

Deze goudbruine, kruidige krieltjes brengen meteen een feestelijke sfeer aan tafel. Ze zijn eenvoudig om te maken, maar smaken warm, knapperig en bijzonder — precies wat je wilt tijdens de kerstdagen. Knapperig van buiten, zacht van binnen en vol smaak bij elke hap.



### Ingrediënten:

- 1 stuk zalm (bij voorkeur met huid)
- 2 el teriyakisaus
- 2 el zoete chilisaus
- 3 el ketjap manis
- 1 el Kikkoman sojasaus
- 2 tl mosterd
- 20 g bruine basterdsuiker
- 1 teen knoflook (uitgeperst)
- 1 el uienpoeder
- Zout & peper naar smaak

### Bereiding:

#### 1. Marinade maken

Meng de teriyakisaus, zoete chili, ketjap manis, sojasaus, mosterd, bruine suiker, knoflook, uienpoeder, zout en peper in een kom tot een gladde marinade.

#### 2. Zalm marineren

Leg de zalm in een schaal en giet de marinade erover.

Zorg dat de zalm goed bedekt is en laat dit minimaal een halve dag intrekken in de koelkast voor een diepe, volle smaak.

#### 3. Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht).

#### 4. Bakken

Leg de zalm in een ovenschaal en bak hem 15–20 minuten, afhankelijk van de dikte.

De zalm is perfect wanneer hij zacht, mals en nog licht glazig van binnen is.



Serveer de zalm met wat van de overgebleven marinade als saus, en eventueel met rijst, noodles of een frisse salade.

**Eet smakelijk!**