



Geroosterde zalmhaasjes met glaze van mosterd



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
6 zalmhaasje
2 eetlepels graantjesmosterd
1 sinaasappelsap (groot, sap)
2 eetlepels vloeibare honing
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de olijfolie in een pannetje en voeg de knoflook toe. Haal van het vuur en laat 30 minuten infuseren. Giet de olijfolie door een zeef in een braadslee.
- 2.** Leg de zalmhaasjes in de braadslee. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Meng in een kom de graantjesmosterd met het sinaasappelsap en de honing. Druppel dit over de zalmhaasjes. Zet de braadslee 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Bestrijk de zalm halverwege opnieuw met de glaze in de braadslee. Gebruik hiervoor een keukenpenseel.