

# Receptidee - Zalm

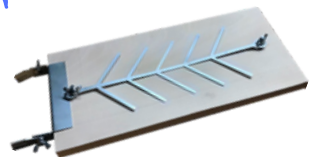
## Vorbereiding:

Spoel de zalmfilet af, dep hem droog, leg hem met het vel naar beneden en bestrooi hem met grof zeezout en de gemalen jeneverbessen. Dek het geheel af met huishoudfolie en laat het 2 uur in de koelkast staan. Week de vistray ongeveer 30 minuten in water en bestrijk hem vervolgens grondig met (walnoot)olie. Verwijder de folie en gebruik een borsteltje/kwastje om het zout en de jeneverbessen te verwijderen van de zalm. Plaats de vis nu met de velzijde naar beneden op de vistray en zet hem vast met het rooster. Monteer de vistray op de Grillhaard. Controleer het vuur regelmatig. Na ongeveer 45 min - 1,5 uur is de vis klaar (afhankelijk van vuur, filetdikte en wind).

## Ingrediënten:

1 zijde zalm  
1 zakje  
jeneverbessen  
1 hand vol grof  
zeezout  
walnootolie

Eet smakelijk!



# Receptidee -

## Gamba's & Spinazie

### Vorbereiding:

Zorg ervoor dat de wok goed heet is. De vlam mag gerust om de wok heen slaan. Verhit een beetje olie in de wok. Bak de gamba's of garnalen erin. Blijf omscheppen met een spatel. Vervolgens voegt u de verse bladspinazie toe. Roerbak dit samen totdat de spinazie ook klaar is. Voeg tenslotte naar smaak kokosmelk en groene curry boemboe toe. Eventueel iets peper en zout.

### Ingrediënten:

- Gamba's of garnalen
- Verse bladspinazie
- Kokosmelk
- Groene curry boemboe
- Olie

Eet smakelijk!

