



Het virtuele Restaurant

Zalm met Gervais en noten

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>100 gr schijf verse zalm pp. 100 gr. Gervais een paar walnoten 2 theelepels gehakte bieslook crackers.</p>	<p>Marineer de zalmstukken in ruim olie met citroensap, zout, peper, mosterd en een fijn gejakt sjalotje. Leg de zalmstukken ± 20 minuten onder de grill en besprenkel ze dan met gesmolten boter, citroensap en de bieslook. Geef er crackers bij besmeerd met de gervais en bestrooid met de gehakte walnoten.</p> <p>WIJN TIP: Hochheimer of Johannisberger.</p>



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)