



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



INGREDIËNTEN

4 zalmotten met huid
2 tenen knoflook
5 cm verse gemberwortel
2 limoenen
1 tl gemalen kaneel
1 tl gemalen komijn
1 bosje koriander
100 gr zwarte bonen uit blik
300 gr tomaten
1 rode chili
1 rode ui

OP HUID GEBAKKEN ZALM MET TOMATEN-ZWARTE BONENSALSA

 **Hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **25 minuten**

1. Spoel de zwarte bonen goed af en laat uitlekken.
2. Verwijder de zaadlijsten van de tomaten en uit de chili. Pel de ui en snijd deze fijn in kleine blokjes, net zoals de tomaten en de chili. Snijd de koriander, inclusief de steeltjes.
3. Rasp de limoenen en de gember.
4. Wrijf met een vijzel de knoflook met een flinke snuf zout tot een zachte puree. Voeg nu de geraspte gember, limoenrasp, kaneel, komijn, een scheut olijfolie en de helft van de koriander toe. Meng alles goed door elkaar.
5. Wrijf de zalmootjes in met de kruidenmix. Laat eventueel nog even marineren.
6. Doe de tomaten, ui, zwarte bonen en de rest van de koriander in een kom. Voeg een scheut olijfolie en het sap van twee limoenen toe. Breng op smaak met wat zout en peper.
7. Zet een grillpan op het vuur en zorg ervoor dat hij goed heet wordt. Leg de zalmootjes met de huid op de grill. Laat de zalm 3 minuutjes op deze kant liggen en nog 1 minuutje op de kant zonder het huidje.
8. Serveer met de salsa ernaast.