



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



ZALM MET TOPPING

BEREIDING

- Marineer de zalmfilets met Dry Glaze Mosterd-dille.
- Neem 500 gram Mayonaise en meng dit met 200 gram Honing Mosterdsaus en doe dit in een spuitzak.
- Zet een streep van dit mengsel op de zalmfilets en presenteer de filets in aluminium ovenschaaltjes.
- Bereiden in een voorverwarmde oven van 220 °C voor circa acht minuten, daarna vier minuten laten rusten op de plaat.

SAMENSTELLING

- **MAYONAISE (SAUCE1951)**
- **HONING MOSTERDSAUS (7022526)**
- **30 G/KG DRY GLAZE MOSTERD-DILLE (AD01582-01)**
- **1 KG ZALMFILETS**