



LACHS IN DILL-SAHNE-SOSSE

ZALM EN ZIJN SAUS MET ROOM EN DILLE

SAUMON ET SA SAUCE À LA CRÈME ET À L'ANETH

DE Zutaten

- 4 Lachsfilets à 125 g • 1/4 Bund Dill • 1/2 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Zitronensaft • Schale einer Zitrone • 1 gehackte Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer • 50 ml Olivenöl • 125 ml fettarme saure Sahne



1. Dill, Zwiebel, Zitronensaft, Zitronenschale, Knoblauch und die Hälfte an Salz und Pfeffer (jeweils einen halben TL) in einen Küchenzerkleinerer geben. Solange mixen, bis alles fein zerhackt ist. Während der Zerkleinerer noch angeschaltet ist, vorsichtig das Öl hineingeben, bis eine homogene Mischung entsteht. Die Mischung in zwei Hälften aufteilen. Die erste Hälfte mit der sauren Sahne vermengen und beiseite stellen. Den Lachs mit dem Rest Salz und Pfeffer würzen und mit der anderen Hälfte der Dillsoße bestreichen.
2. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Wenn die violette Kontrolllampe aufhört zu blinken, den Lachs auf den Grill legen und den Deckel herunterklappen.
3. Garen lassen, bis die Kontrolllampe gelb leuchtet. Den Lachs zusammen mit der Soße, die Sie beiseite gestellt haben, servieren.

Tipps

- Servieren Sie den Lachs mit frischem Spinat.

NL Ingrediënten

- 4 zalmotten van 125 g elk • 1/4 bussel dille • 1/2 fijngehakte witte ui
- 2 el citroensap • De geraspte schil van één citroen • 1 fijngehakt teentje knoflook • Zout en peper • 50 ml olijfolie • 125 ml dikke, vetarme room

1. Doe de dille, de verse ui, het citroensap, de geraspte schil, de knoflook, het zout en de peper in een keukenmachine. Mix tot alles fijn is gehakt. Giet er tijdens het mixen langzaam de olie bij, tot u een glad geheel krijgt. Verdeel het mengsel in twee. Vermeng het eerste deel met de room en zet opzij. Kruid de zalm met de rest van de peper en het zout, en bestrijk dan met de andere helft van de dillesaus.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, legt u de zalm op de grill en sluit u het deksel.
3. Laat bakken tot het lichtje geel is. Dien de zalm op met de saus die u hebt bewaard.

Tipps

- Serveer de zalm met verse spinazie.

