

## Ingrediënten voor 6 personen

gerookte zalm  
(Schots zalmhaasje  
(Lidl))

400 g

feta (verkruid)

50 g

1 dl whisky

50 g grof zeezout

50 g suiker

kruidenmengeling  
(Hot & Spicy (Lidl))

1 el

bieslook  
(gesnipperd)

toastbrood  
(optioneel)

6 sneetjes

## Gemarineerde zalm met whisky en feta

DUUR: ☺ | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: ☹

- 1 Meng de kruidenmix met het zout en de suiker.
- 2 Besprenkel het zalmhaasje met de whisky en bedek het met het kruidenmengsel. Laat het 3 uur afgedekt marinieren.
- 3 Snij de zalm in zeer dunne plakjes en verdeel over de bordjes. Bestrooi met de feta en bieslook.
- 4 Serveer er eventueel toast bij.