

## Zalm met Pistachekorst

### Ingrediënten:

2 zalmmoten van 150gr  
1 citroen  
50 gr pistachenoten  
Peper en Zout

### Werkwijze:

Verwijder met de mini-uitholler van de Click Series de citroen zeste (zonder wit vlies, dus enkel zeste) en haal de huid van de citroenpartjes.

Vermaal de pistachenoten en de citroen zeste in de Turbo Chef.

Leg de met peper en zout bestrooide zalmmoten met de huid onderaan in de Micro Pro Grill. Strooi de inhoud van de Turbo Chef erover en laat 5 tot 7 minuten garen op 900Watt grillstand, *met het deksel op*.

Dien de zalm op met de ontvelde citroenpartjes en gegrilde groenten, rijst puree of een slaatje.

Smakelijk ! Tine Monserez

[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)

[www.tinetupperware.be](http://www.tinetupperware.be)