

Za'atar-zalm met tahin¹

Recept 61

Menugang: Hoofdgerecht
Benodigde tijd: 25 minuten
Aantal personen: 4 personen

Ingrediënten

- 4 zalmfilets (600 g) met vel
- 2 el za'atar
- 2 tl sumak (+ ½ tl extra om te bestrooien)
- 60 ml olijfolie
- 600 g spinazie
- 90 g tahin
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3,5 el citroensap
- 1,5 el korianderblad, grof gesneden
- zout en zwarte peper
- komkommer

Bereidingswijze

1. verhit de oven tot 220° C.
2. Dep de zalm droog en bestrooi hem met zout en peper. roer in een klein schaaltje de za'atar en sumak door elkaar en strooi het mengsel over de hele bovenkant van de zalm zodat er een korst ontstaat.
3. Zet een grote ovenvaste sauteerpan op halfhoog tot hoog vuur en doe er 1 eetlepel olijfolie in. Voel als de olie heet is de spinazie toe met een snuf zout en peper en laat deze 2-3 minuten koken tot het net geslonken is.
4. leg de zalm erop met het vel aan de onderkant en besprenkel de bovenkant van de vis met 2 eetlepel olie. Zet dit 5 minuten in de oven.
5. Klop intussen in een kleine mengkom de tahin met de knoflook, 2,5 eetlepels citroensap, een flinke snuf zout en 100 ml water door elkaar tot de saus glad en vrij vloeibaar is.

6. Haal de pan uit de oven als de saus klaar is en giet de tahinsaus rondom de zalm (maar niet over de vis). Zet de pan nog 5 minuten terug in de oven tot de vis volledig gaar is en de tahinsaus borrelt. Schep het overgebleven citroensap en de olie erover en bestrooi met de koriander en extra sumak.

Serveertip:

Serveer met rijst en komkommer

Variatietips:

- In plaats van zalm kan ook een andere vis gebruikt worden.
- In plaats van spinazie kan ook gekozen worden voor een andere bladgroente, bijvoorbeeld boerenkool of snijbiet.
- Op de foto is de hoeveelheid spinazie minder dan de hoeveelheid aangegeven bij de ingrediënten.



¹ Ingestuurd door Marianne Mathijssen, naar een recept van Ottolengi