**Zalm op de huid gebakken in de pan**

Nodig:

Stuk zalm met huid

Braadboter

Peper

Zout

Bereiding:

Haal de zalm uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen. Smeer de huid in met een kwastje met braadboter en kruid vervolgens de zalm met peper en zout. Verhit braadboter in een klein koekenpannetje en bak de vis op de huidkant op hoog vuur voor een minuut of 4 (pas wel op voor verbranden dus standje 6 of 7). Verschuif de vis niet tussendoor. Na deze 4 minuten draai je het stuk zalm om en bak je de andere kant ook nog voor 2 minuten. Laat de vis enkele minuten rusten en doorgaren voordat je gaat eten. Lekker met teriyaki saus.