**Zalm teriyaki**

Nodig voor 2 personen:

2 zalmfilets à 150 gram

40 ml sojasaus

½ eetlepel donkere basterdsuiker

Snuf knoflookpoeder

snuf gemberpoeder

25 ml water

½ eetlepel honing

Scheutje sesamolie

Beetje maïzena (optioneel)

Bereiding:

Doe de sesamolie, sojasaus, basterdsuiker, knoflook, gember, water en honing in een pannetje en verwarm en roer goed door elkaar met een garde. Breng zachtjes aan de kook en laat ietsjes indikken. Weinig tijd of geduld? Los een theelepel maïzena op een eetlepel water en voeg toe aan de saus en roer goed door en laat indikken maar laat hem niet te dik worden want hij moet ook nog even op het vuur staan met de zalm er in. Leg de zalm in de saus en laat 8 minuutjes zachtjes sudderen. Draai de zalm dan voorzichtig om en laat ook de andere zijde zachtjes garen in de saus. Schep ondertussen een paar keer wat saus over de bovenzijde van de zalm. Je krijgt zo een hele malse zalm en hij droogt niet uit. Na ongeveer 12 minuten is hij klaar (afhankelijk van de dikte). De zalm teriyaki mag eventueel nog een beetje rosé zijn van binnen. Lekker met rijst, noedels en/of gebakken groenten. Je kunt hem ook bereiden in de oven. Bereid de saus volgens de aanwijzing en schenk deze voor de helft in een ovenschaal, leg de zalm er en in en schenk de rest van de teriyakisaus er over. Bak de zalm teriyaki 12 minuten op 200 graden. Schep tussendoor een keer wat saus over de bovenzijde.