



Gelakte zalm met noedels en prei

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 eetlepels sojasaus
1 eetlepel honing
4 eetlepels arachideolie
4 zalmfilets
1 pak sobanoodles (of andere noedels)
1 stengel gember (fijngesneden)
1 groene paprika (in stukjes)
2 stengels prei (in ringen)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
verse kruiden (bv. bieslook of koriander)
1 eetlepel sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Meng in een kommetje 2 eetlepels sojasaus met de honing en 1 eetlepel arachideolie.
- 3.** Leg de zalmfilets in een ovenschotel en bestrijk met het mengsel. Zet 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Bestrijk halverwege opnieuw met het mengsel.
- 4.** Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en hou apart.
- 5.** Verhit in de wok de rest van de olie en fruit hierin de gember, de groene paprika en de prei. Voeg na enkele minuten de knoflook en de rest van de sojasaus toe. Meng goed. Voeg de noedels toe.
- 6.** Serveer de zalm met de noedels en werk af met verse kruiden en sesamzaadjes.