

4 Oosterse geroosterde zalm met groenten en vissaus.

Benodigdheden:

2 pakken á 250 gram Tai Ming fijne wok mie
400 gram zalmfilet
2 eetlepels sojasaus
1 teentje knoflook
200 gram broccoli
1 winterwortel of wortelreepjes
2 uien
stukje verse gember fijnggehakt
4 eetlepels rijstwijjn
4 eetlepels vissaus
verse koriander of bladpeterselie
4 eetlepels cashewnoten
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Kook de fijne wokmie volgens de bereidingswijze op de verpakking. Snijd de zalm in gelijke stukken en meng ze in een kom met de sojasaus, uitgeperste knoflook en grove peper uit de molen zodat de vis lekker kan marinieren. Snijd de broccoli in gelijke kleine roosjes. Je kunt de roosjes blancheren of direct rauw roerbakken. Rasp of snijd de wortel in dunne reepjes, bij voorkeur dezelfde dikte als de mie. Er zijn ook kant- en klaar gesneden wortelreepjes te koop. Wok de broccoli, wortel, ui en mie in een eetlepel olie samen met de geraspte verse gember. Blus af met rijstwijjn en vissaus. Voeg als laatste de geplukte koriander of peterselie toe. Rooster nu de zalm, in stukjes of reepjes, in een hete koeken- of grillpan, samen met de cashewnoten tot de zalm gaar is. Wil je het extra feestelijk presenteren, serveer het dan op leisteen, dat geeft het iets extra Aziatisch. Eet smakelijk!

4 pers. 25 min.