

Zalm met broccoli en paksoi

Ingrediënten

1 pak zalm uit de diepvries
250 gram eiermie
1 ui, in halve ringen
1 paksoi, in stukjes van 2 cm
1 stronk broccoli in roosjes
4 eetlepels zoete ketjap
gebakken uitjes

Bereiding

Dep de zalm droog en snijd deze in stukjes. Snij de broccoli in roosjes en kook de broccoliroosjes 10 minuten tot ze beetbaar zijn.

Laat de eiermie 4 minuten in gekookt water wellen en maak los van elkaar met een vork.

Verhit olie in een wok en fruit de ui aan. Voeg de zalm toe en roerbak dit mee. Als de zalm is aangebakken voeg je de paksoi, broccoli en ketjap toe, roerbak dit nog een paar minuutjes mee.

Giet de mie af en verdeel over de borden. Verdeel de zalm met paksoi en broccoli over de mihoen. Bestrooi het gerecht met de gebakken uitjes..

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.brendakookt.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos