



Soba noedels met gebakken zalm en sugar snaps

Benodigdheden:

- 2 pakjes á 250 gram De Miefabriek Soba noedels
- 400 gram zalmfilet
- 400 gram sugarsnaps
- 200 gram Shiitake paddenstoelen
- 1 eetlepel sesamzaad
- plantaardige olie
- stukje verse gember fijngehakt
- verse koriander of bladpeterselie
- 2 eetlepels Ketjap Manis
- 1 theelepel Chilivlokken
- 1 theelepel zeezout

Bereidingswijze:

Bereid de soba noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan en houd apart. Verhit de helft van de olie in een wok en bak hierin de shiitake aan en houd apart. Wok in dezelfde pan de sugarsnaps. Verhit de rest van de olie in een bakpan en bak hierin de zalm om en om kort aan. Voeg de gember, shiitake en ketjap toe en bak nog 1 minuut mee. Serveer de noedels met de zalm en sugarsnaps. Bestrooi met sesamzaad, chilivlokken en koriander.

4 pers. 20 min.

Man man chi! Eet smakelijk!

Van der Moolen Foodgroup BV, Josinkstraat 21, 7547 AA Enschede. Tel: 053-4312078