



Gelakte zalm met sojasaus

```
<?xml version="1.0"?> .cls-1,.cls-6{fill:none;}.cls-2{clip-path:url(#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5{fill:#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6{stroke:#ff8680;}.cls-4{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6{stroke-width:0.2px;}
```

RECEPT

Gelakte zalm met sojasaus



```
<?xml version="1.0"?>
```

Tijd

45 min

Ingrediënten

6 producten

Doen

4 porties

Gelakte zalm met sojasaus

Delen

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Ingrediënten

- 4 moten zalm
- 240 g Suzi Wan® vermicelli (mungoboorn)

- 5 eetlepels honing
- 3 eetlepels Suzi Wan® sojasaus
- 1 stuk gember
- 1 koffielepel Suzi Wan® sambal oelek

BEREIDING

1. 1
Verwarm de oven voor in grillstand op stand 6 / 180°C.
2. 2
Pel de gember en hak hem fijn. Breng in een kookpot de honing, de sojasaus, 5 eetlepels water, de fijngehakte gember en de sambal oelek aan de kook. Laat het mengsel voor de helft indikken.
3. 3
Kook de vermicelli (mungoboon) volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. 4
Schik de zalmfilets op een bakplaat met bakpapier. Laat ze gedurende 15 minuten bakken en zorg dat ze om de 2 minuten extra saus krijgen.
5. 5
Schik de zalmfilets op de rijstvermicelli.
6. *
WEETJE: Om je rijstvermicelli goed te schikken kun je een vork gebruiken, de vermicelli oprollen en ze als een bal opdienen.

Andere soortgelijke recepten



[Bami goreng met rundvlees](#)

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten

[Meer details](#)



[Kokoscrème](#)

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)



Moelleux met kokos

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten

[Meer details](#)



Crème brûlée met kokosmelk

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)

Source URL: <https://be.suziwan.com/recepten-suzi-wan/gelakte-zalm-met-sojasaus>