



Lauwe noedelsalade met zalm en avocado
RECEPT

Lauwe noedelsalade met zalm en avocado



Tijd 15 min
Ingrediënten 6 producten
Doen 4 porties

Lauwe noedelsalade met zalm en avocado

Ingrediënten

- 1 pak Suzi Wan® nestnoedels
- 300 g rauwe zalm zonder vel
- 3 avocado's
- het sap van 1/2 citroen
- 1 koffielepel gemberpoeder
- 4 eetlepels Suzi Wan® sojasaus

BEREIDING

1. Snijd de zalm tot blokjes van 2 cm zijde.
2. Doe de zalm, de sojasaus en de gember in een diep bord. Bedek het bord met vershoudfolie en bewaar 20 minuten op een koele plek.
3. Snijd de avocado's in schijfjes, schik ze op een bord met het citroensap en bewaar.
4. Laat 5 minuten voor het opdienen de noedels 4 minuten koken en laat ze vervolgens uitlekken.
5. Meng de zalm in zijn marinade samen met de avocado's en de noedels in een slakom en dien vervolgens op.

Andere soortgelijke recepten



Bami goreng met rundvlees

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten



Kokoscrème

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten



Moelleux met kokos

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten



Crème brûlée met kokosmelk

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

Source URL:

<https://be.suziwan.com/recepten-suzi-wan/lauwe-noedelsalade-met-zalm-en-avocado>