Zalm en papillotte met gember en sojadressing



Ingrediënten

4

- 4 zalmfilets zonder vel (120/130 g)
- carta fata folie
- opbindtouw
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc WOKgember
- 5 g Bresc Knoflook gehakt
- 5 g Bresc WOKpeper
- 0,5 dl sojasaus
- 6 g sesamolie
- 1 limoen
- 250 g Chinese kool
- 2 pakjes udon noedels
- ½ pakje bundelzwammetjes
- 5 g Bresc WOKgember
- 5 g Bresc WOKlook
- peper en zout

Bereidingswijze

Meng de gember, citroengras, knoflook, peper, sojasaus, sesamolie, limoensap en -rasp. Verwarm de oven voor op 165 graden. Knip vier grote vierkanten af van de folie en leg daar de vis op. Schep er de garnituur en het vocht op en vouw ze dicht. Bind er het touwtje om. Gaar de pakketten ongeveer 10 minuten in de oven. Roerbak de bundelzwammen, kool en udon noedels samen met wat wokgember en woklook. Serveer de groenten in een mooi kommetje op een bord en zet daar de pakketjes bij.

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflook & lente-ui WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000