

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

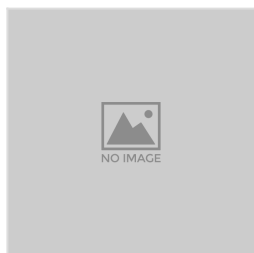
GEbruikte BRESC PRODUCTEN



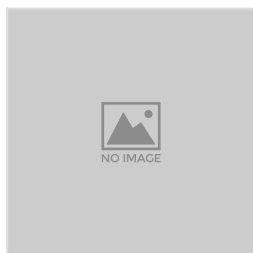
Bresc Citroengraspuree
450g



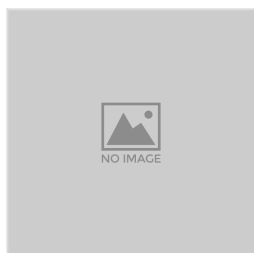
Bresc Gember & limoen
WOK 450g



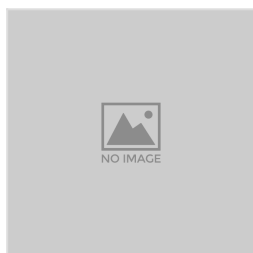
Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook & lente-ui
WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

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.