

Ingrediënten voor 4 personen

Zalmfilets van ca. 125 g per stuk
zout en versgemalen peper 4
teentjes knoflook 2 eetl. Japanse
sojasaus (Kikkoman) 2 eetl.
limoensap of citroensap 3 eetl.
roerbakolie of wokolie 600 g
panklare spinazie 2 eetl.
gembersiroop

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Japans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Japanse zalm uit de oven

Hulpmiddelen

Aluminiumfolie

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg elke zalmfilet op een stuk aluminiumfolie van 20x30 cm. Bestrooi de zalm naar smaak met peper en zout. Pers de teentjes knoflook boven de zalm en sprenkel de sojasaus en limoensap of citroensap erover. Vouw de folie langs de zalm omhoog en (als pakketjes) goed dicht.

Bereidingswijze

Zet de vispakketjes 15 minuten op een bakplaat midden in de oven. Verhit intussen de olie in een wok of hapjespan. Roerbak de spinazie en laat deze in 5 minuten slinken. Breng de spinazie op smaak met de gembersiroop, zout en versgemalen peper.

Serveertips

Serveer de zalmpakketjes met de spinazie bij pandanrijst, notenrijst of gele rijst. De spinazie kan eventueel worden vervangen door Chinese kool

