RECEPT

Zalmpakketjes met soja, rode ui en sesam

4 personen · 25 minuten



Recept: Umami-soja-saus. Recept en foto via Visrecepten.nl (Nederlands Visbureau): https://visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten/zalm-umami

In een dichtgevouwen pakketje blijft het vocht van de zalm bij de vis. Maak het aan tafel open en lepel de sojasaus met rode ui over de filet. Reken op ongeveer 25 minuten inclusief voorverwarmen.

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g zalmfilet
- 1 rode ui
- 4 eetlepels sesamzaad
- Knoflook naar smaak
- Umami-sojasaus naar smaak

Bereiding

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Rooster het sesamzaad op laag vuur in een droge pan tot het licht kleurt. Snipper de rode ui.
2. Snijd vier gelijke porties zalm. Leg elke portie op een vel aluminiumfolie van 20 bij 30 cm. Verdeel de ui, geperste knoflook, sojasaus en het sesamzaad over de vis.
3. Vouw elk pakketje goed dicht en leg op een bakplaat. Laat de zalm in de hete oven in ongeveer tien minuten garen.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: Verse VÅRLAKS-zalmfilet