**Bami met zalm**



**Ingrediënten :**

Bovenkant formulier

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 500 g | wilde zalmfilet (2 pakken à 2 x ca. 125 g, diepvries) |
|  | 1 | gembersiroop |
|  | 5 el | zonnebloemolie |
|  | 115 ml | ketjap manis |
|  | 50 g | ongezouten pinda’s (zakje à 250 g) |
|  | 300 g | Bami ( kant en klaar ) |
|  | 1 | bos bosuitjes |
|  |  |  |

**Bereidingswijze**:

1. Verwarm de oven voor tot 180 C. Laat de zalm ontdooien. Meng de gember met de ketjap. Schenk in een bakje en houd apart.
2. Leg de zalm in de ovenschaal en bestrijk met een derde van het ketjapmengsel. Rooster de zalm in 15 min. in de oven gaar. Haal de zalm 2x elke 5 min. uit de oven en bestrijk met het mengsel.
3. Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de pinda’s in 5 min. knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier.
4. Verwarm intussen de mie . Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Voeg wat ketjap toe Verdeel de roerbak over 4 diepe borden. Strooi er de pinda’s over. Leg er de zalm op en garneer met de bosuitjes

Onderkant formulier