

ZALMPAPILLOTTEN

met knapperige groenten en Japanse saus



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- ZALMPAPILLOTTEN : - ½ romanesco of 150 gram broccoli - 125 gram sperziebonen - 125 gram peultjes
 - 2 cm verse, geschilde gember - 1 courgette (150 gram) - 4 zalmmoten (600 gram) - schil van een ½ biologische limoen - versgemalen peper - JAPANSE SAUS : - ½ bosje bieslook - sap en rasp van 1 biologische limoen - 3 eetlepels sojasaus - 2 eetlepels rijstazijn - 2 eetlepels sesamolie - 1 cm gemberwortel

1. Was alle groenten, snijd de roosjes van de romanesco en snijd de puntjes van de sperziebonen. Vul de rvs-kom met 500 ml water. Doe de sperziebonen en de romanesoroosjes in de stoommand en schakel het programma STOMEN 25 minuten in. Voeg 10 minuten na de aanvang van het programma de peultjes toe.

2. Rasp ondertussen de gember en snijd de courgette in dunne plakken. Knip vier stukken bakpapier van 30 x 20 cm en vet elk vel licht in met olie. Verdeel hierover de courgetteplakken en leg er per vel één zalmoot op. Voeg wat peper, limoenschil en gemberrasp toe.

3. Vouw de papillotten* dicht door eerst de lange kanten naar boven te vouwen en ze vervolgens onder het pakketje te vouwen.

4. Zet de gestoomde groenten even warm weg en leg de papillotten in de stoommand. Schakel het programma STOMEN in op 100 °C. Laat dikke zalmmoten enkele minuten langer stomen.

5. Leg de papillotten op borden en maak ze open. Voeg de gestoomde groenten toe en dien de papillotten op met de Japanse saus.

JAPANSE SAUS

1. Snijd de bieslook fijn.
2. Meng alle andere ingrediënten in een kom en voeg als laatste de bieslook en geraspte gember toe.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016