



Thaise zalmpakketjes met rivierkreeftjes en paksoi

2 PERSONEN

45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 2 zalmfilets
- 50 g rivierkreeftjes
- ½ rode peper (in ringetjes)
- ½ lente-/bosui (in ringetjes)
- ½ limoen (in plakjes)
- 150 g rijstmie
- 1 struik paksoi (in repen)
- ½ rode paprika (in reepjes)
- 65 g taugé
- ¼ bosje koriander (fijngehakt)

voor de marinade

- 1 teentje knoflook (geperst)
- 3 el sojasaus
- 1½ el sesamolie
- 1 cm verse gember (geschild, geraspt)

MATERIAAL: bakpapier, wok

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de ingrediënten voor de marinade.
3. Knip 2 stukken bakpapier van 25x25 cm.
4. Verdeel de zalm en rivierkreeftjes over de stukken bakpapier.
5. Vouw de randen van het bakpapier omhoog, schenk een kwart van de marinade over de vis en bestrooi met de rode peper, bosui en plakjes limoen.
6. Vouw de pakketjes goed dicht en bak ze in de oven in circa 20 minuten gaar.
7. Bereid intussen de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Verhit een wok met de rest van de marinade, paksoi, en paprika en roerbak circa 4 minuten.
9. Voeg de taugé en de uitgelekte noedels toe en wok deze nog 1 minuut mee.
10. Neem de zalmpakketjes uit de oven, maak ze voorzichtig open en serveer met de noedels en roerbakgroenten.
11. Bestrooi de zalmpakketjes met de koriander.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

