



Woknoedels met zalm en teriyaki

2 personen – hoofdgerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g zalmfilet
-  1½ el zonnebloemolie
-  5 el woksaus teriyaki
-  400 g Japanse wokgroenten
-  300 g ready to wok noedels

MATERIAAL: airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de airfryer voor op 180°C.
2. Snijd de zalm in 2 gelijke stukken en bestrijk rondom met ½ el olie.
3. Bak 5 minuten in de airfryer.
4. Bestrijk de zalm met 2 el teriyakisaus en bak nog 2 minuten
5. Verhit intussen de rest van de olie in een wok of hapjespan en bak de wokgroenten 5 minuten op een middelhoge stand.
6. Voeg de noedels en de rest van de teriyakisaus toe en verwarm al omscheppend 2 minuten
7. Verdeel de noedels over diepe borden en leg op elk bord een stuk zalm.



BRON: boodschappen.nl