

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g pandan rijst
-  250 g zalmfilet
-  2½ el sojasaus
-  1 struik paksoi
-  2 cm gember

MATERIAAL: satéstokjes, rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de zalmfilet in 1½ cm-blokjes.
3. Schep de blokjes om met 1½ el sojasaus en rijg ze aan satéprikkers.
4. Snijd de paksoi in repen.
5. Schil de gember en rasp fijn.
6. Verhit in een wok ½ el olie.
7. Fruit de gember ± 1 minuut zachtjes en schep uit de pan.
8. Schenk weer ½ el olie in de wok.
9. Bak het witte deel van de paksoi ± 3 minuten al omscheppend.
10. Verhit intussen de laatste 1 el olie in een koekenpan.
11. Bak de zalmsaté in ± 4 minuten rondom bruin en van binnen rosé en sappig.
12. Doe het groene deel van de paksoi in de wok en bak al omscheppend ± 1 minuut.
13. Voeg de laatste 1 el sojasaus toe en breng op smaak met peper.
14. Giet de rijst af.
15. Meng de gefruite gember met de rijst.
16. Schep de rijst op de borden.
17. Verdeel de paksoi erover en leg de zalmsaté erbij.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

