

## Oosterse zalm uit de stoomoven



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 2 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 x 150 gram zalm  
4 eetlepels ketjap manis  
2 takjes verse dille  
1 rode peper  
1 eetlepel honing  
1 eetlepel sesamzaad

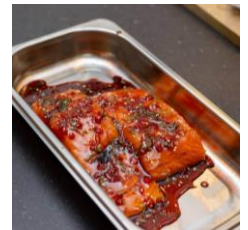
### Stap 2 | Marinade maken

We beginnen met het maken van de marinade. Snijd hiervoor de rode peper in kleine stukjes en hak de verse dille fijn. Neem een schaaltje en meng hierin de ketjap manis, rode peper, dille, sesamzaadjes en de honing. Roer alles goed door elkaar.



### Stap 3 | Zalm marinieren

Neem een dichte stoomschaal en leg hier de moten zalm in. Smeer de zalm met een kwastje goed in met de marinade, giet het eventuele restant eroverheen.



### Stap 4 | Zalm stomen

Zorg ervoor dat er voldoende water in het reservoir van je stoomoven zit. Heb je een stoomoven met vaste wateraansluiting zoals sommige stoomovens van Miele? Dan heb je geluk, en kan je dit overslaan ;). Schuif de stoomschaal in de oven. Selecteer de stoomfunctie, stel de temperatuur in op 80 graden en stoom de zalm in 18 minuten gaar.



### Stap 5 | Aan tafel!

Wij combineerden de zalm met courgettepasta. We verdeelden de courgettepasta over twee borden. Schep de zalm, zodra deze klaar is, voorzichtig uit de stoomschaal en leg deze bovenop de pasta. Garneer nog met wat sesamzaadjes.

