

## Complete maaltijd uit de stoomoven



Velthuizen  
KUKING TANKARTS

🕒 23 minuten

👥 2 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 moten zalm

Groene asperges

Gekruide aardappelpartjes

### Stap 2 | Aardappels hebben voorrang

Verwarm de stoomoven voor op **100 graden** en stel de tijd in op **23 minuten**. De aardappels hebben de langste gaartijd en gaan dus straks als eerste de oven in. Snijd, terwijl de oven voorverwarmt, de **aardappels in partjes** en kruid ze naar smaak (bijvoorbeeld met paprikapoeder, knoflookpoeder, rozemarijn, peper en zout). Leg de aardappels in een **geperforeerde stoomschaal**.

Schuif de aardappels in de oven en plaats daaronder een **bakplaat of dichte schaal** om het vocht op te vangen. Stel de kookwekker in op **11 minuten**.



### Stap 3 | Groenten en vis erbij

Na **11 minuten** voeg je de **groene asperges** toe aan de stoomoven. Deze kunnen gewoon naast de aardappels in de stoomschaal. Sluit de deur en stel de kookwekker opnieuw in op **3 minuten**.

Na die 3 minuten is het tijd voor de **zalm**. Voeg de zalm toe aan de stoomschaal en stel de kookwekker nogmaals in op **9 minuten**. Na in totaal 23 minuten is alles **perfect gaar**, stevige aardappels, knapperige asperges en sappige zalm.



Geniet van een gezonde en smaakvolle maaltijd!