



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 zalm filets van ca 125 gram
- 4 teentjes knoflook
- 2 eetlepels kikkoman sojasaus



- 2 eetlepels limoen- of citroensap
- 3 eetlepels wok olie
- 600 gram panklare spinazie
- 2 eetlepels gember siroop
- zout en peper
- aluminium folie

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg elke zalmfilet op een stuk aluminium folie van 20x30 cm. Bestrooi de zalm met peper en zout naar smaak. Pers de teentjes knoflook boven de zalm en sprenkel de sojasaus en limoensap erover. Vouw de folie langs de zalm omhoog en vervolgens als pakketjes netjes dicht. Zet de vis pakketjes in de oven in het midden van de bakplaat en bak ze ongeveer 15 minuten. Verhit ondertussen de olie in de hapjespan. Roerbak hierin de spinazie (wel eerst goed uit laten lekken) Breng de spinazie op smaak met de gember siroop, zout en versgemalen peper. Serveer de zalm pakketjes met de spinazie bij pandanrijst, noten rijst of gele rijst.

De spinazie kan je ook vervangen door Chinese kool.