

## **MSC Wild Twists - Canada**

### **Pittige soja-ahornzalm**

**4 personen**

#### **Ingrediënten**

4 bevroren zalmfilets

2 lente-uien

1 el sesamzaadjes (wit, zwart of gemengd)

#### **Marinade:**

4 el ahornsiroop

2 el sojasaus

2 tenen knoflook, gehakt

5 cm gember, gehakt

½ tl wasabipasta of ½ tl chilivlokken

1 limoen, alleen sap

gemalen zwarte peper

#### **Bereiding**

Laat de zalmfilets in de verpakking een nacht in een kom in de koelkast of een uur in een bak met koud water ontdooien.

Klop alle ingrediënten voor de marinade door elkaar. Marineer de zalm 30 minuten. Laat de pan heet worden.

Leg wat folie of bakpapier in de pan en leg hier de zalm op met de huid omlaag.

Bak de vis in 8-10 minuten gaar. Bestrooi met ringetjes lente-ui en sesamzaadjes.

#### **Bijgerechten**

Eiernoedels, babybroccoli en verse limoen