



Snelle bowl met zalmfilet

rijst, zachte venkel en spinazie

Een bekende maar overheerlijke combinatie. Zalm, venkel en spinazie geserveerd met rijst. Duidelijk, lekker voor jong en oud en heerlijk voedzaam.

20 min | 692 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Witte rijst	g	75	150	225	300
Venkel	st	0.5	1	1	2
Sesamzaadjes	g	10	20	25	40
Zalmfilet	g	100	200	300	400
Spinazie	g	100	200	300	300

zelf toevoegen:

Olijfolie en boter	el	1	2	3	4
Soja saus	el	0.5	1	1.5	2
Citroensap	el	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Spoel de rijst in een zeef onder de kraan en kook in 12 minuten gaar. Giet het water af en zet afgedekt opzij.
2. Snijd het venkelgroen van de venkel (houd apart) en snijd de rest in kleine stukjes. Verwarm olie en boter in een brede braadpan en bak de venkel 4-5 minuten op een middelhoog vuur. Maak af met de helft van de sesamzaadjes, sojasaus en peper naar smaak.
3. Dep de zalm droog. Verwarm olie in een andere bakpan en bak de zalmfilet in ongeveer 6-8 minuten krokant van buiten en zachtroze van binnen.
4. Was de spinazie grondig, laat goed uitlekken en snijd kleiner. Bak de spinazie op het laatste moment met de zalmfilet mee. Breng op smaak met zout, peper en eventueel wat citroensap. Serveer de rijst met daarop de zalmfilet, spinazie en venkel afgewerkt met een plakje venkelgroen. Besprenkel eventueel nog met een beetje sojasaus.

Tip: Venkel roosteren geeft ook een geweldig resultaat. Grillen trouwens ook. Venkel is sowieso je nieuwe beste vriend in de zomer!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

