



Zalm met rode biet en krieltjes

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Roomsaus
- 1 Komkommer
- 400 g Bieten
- 600 g Krieltjes
- 375 g Zalmfilet
- 20 g Boter

Instructie

1. Kook de aardappelen voor 15 minuten. Giet ze af en laat afkoelen.
2. Snijd de bietjes samen met de komkommer in kleine stukjes. Meng de groente door elkaar tot een salade. Voeg hier ook de krieltjes aan toe.
3. Verhit de boter in een koekenpan. Kruid de zalm naar smaak en bak de filets 4 minuten per zijde op middelhoog vuur.
4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op het pakje. Schep de saus door het aardappel-groentemengsel en serveer de salade met de vis. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	60.58 g
Energie	512.97 kcal
vetten	14.49 g
Eiwit	33.21 g

30 Min

3 Porties