



Zalm met roomsaus, aardappelen en peultjes

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Roomsaus
- 500 g Peultjes
- 300 g Cherrytomaten
- 500 g Zalmfilet
- 1000 g Aardappelen

Instructie

1. Kook de aardappelen in een bodempje water in ca. 20 min. gaar
2. Bak de peultjes samen met de cherrytomaatjes in enkele minuten knapperig.
3. Verhit een pan en bak de zalm aan elke kant ca. 3 min.
4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Verdeel de groenten over de bordjes en verdeel de zalm. Serveer met de gekookte aardappelen en verdeel de roomsaus. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	57.25 g
Energie	463.53 kcal
vetten	8.83 g
Eiwit	34.09 g

40 Min

4 Porties