



Rijst met zalmblokjes en groenten

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Champignonsaus
- 350 g Prei
- 200 g Doperwten
- 250 g Champignons
- 500 g Zalmfilet
- 320 g Rijst
- 3 el Olijfolie

Instructie

1. Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
2. Bereid de champignonsaus volgens de aanwijzing op de verpakking en zet apart.
3. Verhit de olie in een koekenpan en bak de zalmblokjes bruin. Schep ze uit de pan.
4. Roerbak in de achtergebleven olie de prei, champignons en doperwten.
5. Roer de champignonsaus door de groenten en schep de zalm erdoor. Serveer het gerecht met de rijst. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	86.19 g
Energie	684.59 kcal
vetten	19.57 g
Eiwit	44.03 g

30 Min

4 Porties