**Noedels met miso, zalm en broccoli**

Nodig:

1 theelepel honing

Olie

Zout

Peper

Zalmfilets

Udon noedels

Miso pasta

Bosje lente ui

Limoen

1 broccoli

1 teentje knoflook

Bereiding:

Verwarm de oven op 180 graden. Meng de miso pasta, een theelepeltje honing en sap van de helft van de limoen bij elkaar tot een gladde massa. Snijd de broccoli in kleine roosjes en de lente ui in kleine ringetjes. Leg de zalmfilets op de bakplaat en leg de broccoli ernaast. Besmeer de zalmfilets met de helft van de misosaus. Drizzle wat olie, peper en zout over de broccoli en doe de bakplaat in de oven voor 20 minuten. Verhit ondertussen wat olie in een koekenpan en fruit de knoflook en de lente ui (hou wat over voor garnering op het einde) een paar minuten. Houd in de gaten dat het niet aanbrandt. Haal de zalm en broccoli uit de oven. Doe de noedels, broccoli en overgebleven miso saus in de pan met knoflook. Roer alles op middelhoog vuur totdat de broccoli gaar is. verdeel de inhoud van de pan over 2 borden. Leg de zalmfilets erop en top af met de overgebleven lente ui.