**Teriyaki zalm met noedels**

Nodig pp:

1 eetlepel sojasaus

½ eetlepel vloeibare honing

½ koffielepel knoflookpasta

¼ koffielepel gemberpasta

Stukje zalmfilet

olie

100 gram brede noedels (udon, mie)

50 gram peultjes of sugarsnaps

Klein blikje of handje verse edamame boontjes

Beetje sesamolie

Bosuitje, in dunne reepjes

Sesamzaadjes

Bereiding:

Meng in een kom de sauzen, honing, knoflook en gember. Wentel de zalm erdoor en laat 15 min. marineren. Draai de zalm een paar keer om. Verhit wat olie in een grote koekenpan op halfhoog vuur. Voeg de zalm toe en bak de zalm terwijl je hem een paar keer keert totdat deze goed is. Schep op een bord en houd hem afgedekt warm. Was de pan niet af. Breng intussen een grote pan met gezouten water aan de kook. Voeg de noedels toe en breng het water opnieuw aan de kook en kook ze totdat de noedels gaar zijn. Voeg de peultjes en edamame toe en kook ze een aantal minuten mee. Giet af.

Voeg de marinade toe aan de koekenpan, breng aan de kook en laat 1 min. inkoken. Voeg de noedels, groenten, sesamolie en de helft van de bosuitjes toe. Schep om en laat ze doorwarmen. Schep de zalm weer in de pan. Strooi vlak voor je serveert de sesamzaadjes en de rest van de bosuitjes erover.