

Teriyaki-zalm met sesam & knapperige aardappeltjes

totale tijd **40 min.** 10 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
5.543 kJ / 1.327 kcal

Vetten: **96,7 g** Eiwitten: **57,4 g**
Koolhydraten: **54,7 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Aardappelen:

6 kleine aardappelen
0,5 tl zout

Zalm:

400 g zalmfilets
0,5 tl zout
1 snufje versgemalen zwarte peper

100 g geroosterde witte sesamzaadjes

1 el olijfolie

100 ml Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook

Afwerking met knapperige aardappel:

1 tl olijfolie
1 teentje knoflook, in plakjes gesneden
4 tl Kikkoman Geroosterde Sesamolie

4 tl Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Afwerking:

1 el Kikkoman Geroosterde Sesamolie

Salade:

100 g gemengde slablaadjes
1 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 el olijfolie

VOORBEREIDING

Stap 1

6 kleine aardappelen - **0,5 tl** zout

Was de aardappelen en doe ze in een pan met gezouten water. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen gaar. Giet ze af en plet elke aardappel lichtjes.

Stap 2

400 g zalmfilets - **0,5 tl** zout - **1 snufje**

versgemalen zwarte peper - **100 g** geroosterde witte sesamzaadjes

Kruid de zalmfilets met zout en peper en druk ze vervolgens in de geroosterde witte sesamzaadjes tot ze volledig bedekt zijn.

Stap 3

1 el olijfolie - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de zalm uit stap 2 gaar. Haal de pan van het vuur en bestrijk de zalm met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing.

Stap 4

1 tl olijfolie - **1** teentje knoflook, in plakjes - **4 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie **4 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Bak in een aparte koekenpan op middelhoog vuur de in plakjes gesneden knoflook en de geplette aardappelen uit stap 1 in de olijfolie tot ze knapperig en goudbruin zijn. Besprenkel met de Kikkoman Sesamolie en maak het af met de Kikkoman Sojasaus.

Stap 5

1 el Kikkoman Geroosterde Sesamolie

Schik de knapperige aardappelen naast de geglaceerde zalm op het bord en besprenkel de zalm met de Kikkoman Ssesamolie voordat je het gerecht serveert.

Stap 6

100 g gemengde slablaadjes - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 el** olijfolie

Was de slablaadjes en besprenkel ze met de Kikkoman Sojasaus en olijfolie. Serveer met de knapperige aardappeltjes en de zalm.