

### Ingrediënten en Recept

2 teentjes Look aanfruiten in bakboter  
Toevoegen  
2 zakken Wokmix champignon, prei, rode ui (mix van Lidl)  
Paar minuutjes laten slinken  
Daarna toevoegen  
½ pot Vissaus (gebruikt van Aldi, Lidl was op)  
½ doosje Havermoutroom  
½ doosje Zure room  
1,5 el Nam Pla (Vissaus)  
Kruiden: Chilipeper, zout en dragen

Ondertussen pasta garen tot slap is, uit kokend water nemen en verder laten garen bij de groenten

Ondertussen :

1 zalm en 1 kabeljauw en 1 pakje surimi klein snijden en  
Aanbakken, surimi en pijnboompitten op laatste toevoegen  
Opdiene met light geraspte kaas en Parmezaan

### Bron

Martine Lycke

08/07/2016



Fotos

