



## Zalm met romige kokossaus



2 porties



20 minuten

### INGREDIËNTEN

400 gram wilde zalm  
3 eetlepels geweekte cashewnoten  
2 eetlepels water  
Een beetje citroensap  
1 eetlepel kokosolie  
1 theelepel gerookte paprika  
1/2 theelepel chilipoeder  
1 theelepel limoenschil  
1 theelepel knoflookpoeder  
1 theelepel uienpoeder  
1/2 ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gehakt  
1/2 theelepel gedroogde oregano  
1 blik (400 ml) kokosmelk  
2 eetlepels koriander, gehakt  
2 eetlepels limoensap

### MACRONUTRIËNTEN

Calorieën: 783 kcal (per portie)

Eiwitten: 57 g

Vetten: 58 g

Koolhydraten: 13g

### BEREIDINGSWIJZE

1. Week de cashewnoten voor minimaal 4 uur in water.
2. Giet de cashewnoten af, voeg 2 eetlepels water toe en blend tot een romige textuur.
3. Bak de zalmfilets met gerookte paprika, chilipoeder, limoenschil, knoflook- en uienpoeder in kokosolie tot ze gaar zijn.
4. Bak in dezelfde pan ui, knoflook en oregano, voeg kokosmelk en cashewroom toe en laat inkoken.
5. Roer koriander en limoensap erdoor.
6. Leg de zalm terug in de pan, schep de saus erover en serveer.