

INGREDIËNTEN

250 g (2 builtjes) **Uncle Ben's®
Rijst, Couscous & Quinoa**

460 g **zalm**

200 g **groene asperges**

250 g **rode paprika**

215 g **sluimerwten**

200 g **courgette**

olijfolie

peper & zout

Ovengebakken zalm met rijst & granen en gesauteerde groenten



- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2 Leg de zalm in een ovenschaal, besprenkel met wat olie, zout en peper.
- 3 Laat de zalm 10-15 minuten garen in de oven.
- 4 Snijd de asperges in stukjes van 2-3 cm.
- 5 Snijd de rode paprika's & courgettes in dunne reepjes.
- 6 Snijd de sluimerwten in stukjes.
- 7 Verwarm een sauteerpan en doe er wat olie in.
- 8 Sauteer de groenten ongeveer 10 minuten.
- 9 Kook de builtjes met rijst volgens de instructies op de verpakking.
- 10 Dien de rijst op samen met de zalm en de groenten.

