

## Gestoomde zalm met broccoli, bloemkool en wortel



15 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	354 Kcal
Koolhydraten	9.3 g
Eiwitten	35.5 g
Vet	17.7 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 150-200 g zalmfilet
- 100 g broccoli in roosjes
- 100 g bloemkool in roosjes
- 100 g wortel in schijfjes
- 1 tl dille
- Peper
- Zout

### BEREIDINGSWIJZE

Leg de bloemkool, wortel en de zalm in een stoompan. Breng het water aan de kook en stoom de vis en de groenten gaar in circa 7-10 minuten, Voeg na 3 minuten de broccoli toe. Breng op smaak met dille en wat peper en zout.