

TARTAAR VAN DORADE



doradefilet
400 g



gember
25 g



sesamolie
3 el



sojasaus
3 el



lente-uien
x 4



limoen
x 1



15 minuten



0 minuten



voor 4 personen

- Hak de lente-ui fijn, rasp de gember of hak hem heel fijn.
- Verwijder eventueel achtergebleven graatjes en snijd de vis in blokjes. Meng de vis met sesamolie, sojasaus, gember en lente-ui. Voeg de geraspte schil van de limoen toe. Proef de tartaar en breng indien nodig verder op smaak.
- Besprenkel voor het serveren met wat limoensap.



SOBASOEP MET EEND



gerookte eendenborstfilet
150 g



dashi
1,5 liter



prei
x 2



sobanoefels
500 g




sojasaus
4 el



mirin
4 el

 10 minuten

 15 minuten

 voor 4 personen

- Was de stengels prei en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Kook ze 15 minuten in de dashi met de mirin en de sojasaus.
- Kook de sobanoefels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat ze uitlekken en spoel ze af onder de koude kraan.
- Verdeel de sobanoefels en de plakjes eendenborstfilet over 4 kommen. Proef de bouillon en breng hem indien nodig op smaak.
- Verdeel de hete bouillon en de stukken prei over de kommen.



vlees

GEGRILDE KIP MET CITROENGRAS



kippenbouten
x 4



knoflook
x 4 tenen



nuoc mam
4 el



citroengras
x 6 stengels



lichte basterdsuiker
of cassonade
4 el



gember
40 g



15 minuten



25 minuten grillen
2 uur marineren



voor 4 personen

- Verwijder de harde delen en snijd het citroengras in plakjes. Snijd de gember fijn. Pureer voor de marinade het knoflook met het citroengras, de gember, de nuoc mam en de suiker.
- Snijd de kippenbouten door bij het gewricht. Maak sneetjes in het vel. Schenk de marinade erover en bestrooi royaal met peper. Marineer ze 2 uur of liever een hele nacht in de koelkast.
- Grill de kippenbouten 25 minuten onder de hete grill.
- Serveer er kleefrijst en een tomatendipsaus bij.



ZALM MET MISO



zalmfilets met huid
× 4 (150 g per stuk)



geraspte gember
40 g



zoete sojasaus
2 el



witte miso
80 g



sake
4 el



mirin
3 el



5 minuten



1 nacht in de koelkast
5 minuten grillen



voor 4 personen

- Meng de miso met alle andere ingrediënten behalve de zalmfilets. Wrijf de zalmfilets grondig in met deze marinade. Doe ze in een diepvrieszak. Leg de zak plat neer in de koelkast en marineer de zalm 1 nacht.
- Verwarm de grill voor. Veeg de zalmfilets een beetje af. Leg ze op een bakplaat of in een ovenschaal en zet ze 5 minuten onder de hete grill. Het midden mag nog een beetje rauw zijn.
- Je kunt deze zalm serveren met een salade en gemengde rijst.

