

Tataki van zalm

met sushi rijstsalade en furikake

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
8 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Sushi rijstsalade

- 150 gr sushi rijst
- 250 ml water
- 1 el rijstazijn
- 1 el mirin
- ½ tl zout
- 1 vel nori
- 4 cm rettich
- 1 el furikake

Ingrediënten Ponzu dressing

- ½ el ponzu saus
- ½ el Kikkoman
- ½ el sesamolie
- 1 tl mirin
- 1 cm verse gember
- 4 sprietjes bieslook

Ingrediënten Zalm

- 400 gr zalmfilet zonder vel
- 1 el plantaardige olie

Bereidingswijze

Rijst

1. Spoel de rijst in een zeef onder de kraan totdat het water dat eruit komt niet mee troebel is.
2. Doe de rijst met het water en een snuf zout in een kleine dichte stoomschaal en verspreid de rijst over de bodem.
3. Stoom de rijst gaar in 20 minuten. ¹
4. Snijd intussen de rettich in ragfijne sliertjes en leg die in ijswater.
5. Doe de rijst als deze gaar is over in een grote kom en voeg al roerend azijn, mirin en zout toe. Koel de rijst tot lauwwarm door het voortdurend lucht toe te wapperen en regelmatig en voorzichtig om te scheppen met de pannenkoek. Zet weg tot verder gebruik.

Ponzu dressing

1. Hak de gember fijn en de bieslook in ringetjes.
2. Doe alle vloeistoffen behalve de olie in een kom en roer heel goed door met de garde. Voeg nu al kloppend de sesamolie toe.
3. Meng er tot slot de gember en bieslook doorheen.

Zalm

1. Verhit de teppanyaki grillplaat op stand 9. ²
2. Wrijf de zalm in met peper en zout en bestrijk de zalm licht met olie.
3. Leg de zalm op de teppanyaki grillplaat als deze gloeiend heet is en geef de zalm in ongeveer 30 seconden kleur. Draai de zalm en kleur de andere kant.
4. Haal de zalm van de plaat en bewaar op een bord. Het is de bedoeling dat de zalm van binnen nog helemaal rauw is.

Opmaken en serveren

1. Snijd de zalm in mooie plakjes of blokjes. Haal de rettich uit het water en laat uitlekken op keukenpapier.
2. Maak een rechthoekje rijst op een helft van het bord en bestrooi dit met de furikake.
3. Leg daar tegenaan een rechthoekje van rettich en dresseer daar de zalm op.
4. Besprenkel met de ponzu dressing en garneer met wat in stukjes gescheurde stukjes nori.

TIPS

¹ Zet de rijst in de stoomoven en stel in op de functie stoom 100°C en minuten.

² Maak gebruik van de braad sensor. Stel in op stand 5.