



Zalmspiesjes met miso-marmeladeglazuur

8 personen

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 500 g zalmfilet zonder vel, in 3 cm-blokjes
- ★ 4 bosuitjes, in 4 cm-stukjes
- ★ 80 g witte shiro miso
- ★ 1 el sesamolie
- ★ 40 g sinaasappelmarmelade
- ★ 1 el zwart sesamzaad, om erover te strooien
- ★ limoenpartjes, voor erbij

voor de zoetzure daikon

- ★ 1 daikon, in flinterdunne plakjes
- ★ 3 el fijne kristalsuiker
- ★ 4 el rijstazijn,

MATERIAAL: satéstokjes, 15 minuten geweekt in water, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe voor het zoetzuur de daikon in plakjes in een kom.
2. Verwarm de suiker en azijn met 250 ml water in een steelpannetje op matig vuur en roer tot de suiker is opgelost.
3. Laat 3-4 minuten koken.
4. Laat wat afkoelen en schenk over de daikon.
5. Steek aan elk satéstokje een blokje zalm en een stukje bosui.
6. Roer de miso, sesamolie en marmelade door elkaar.
7. Kwast de spiesjes ermee in en leg ze op een bord.
8. Verhit de grillpan op matig tot hoog vuur.
9. Grill de spiesjes 5-6 minuten tot het miso-glazuur karamelliseert; keer ze halverwege.
10. Bestrooi met sesamzaad en serveer met zoetzure daikon en limoenpartjes.

Tip: Hoe lang heb je de tijd om te koken? Wil je het snel, zet dan de grillpan op het vuur en begin stukjes zalm op spiesjes te rijgen. Deze zalmsaté is zó klaar!

Bron: deliciousmagazine.nl

