



Zalm amuse met sesam en soja

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 1 el sesamzaad
- ★ 2 blokjes stemgember
- ★ ½ lente-/bosui
- ★ 1 el sojasaus
- ★ 1 el ketjap manis
- ★ ½ el sherry
- ★ 100 g roze zalm
- ★ 2 blaadjes eikenbladsla
- ★ 2 blaadjes radicchio

ZO MAAK JE HET

1. Rooster het sesamzaad in een droge hete koekenpan goudbruin.
2. Hak de stemgember in kleine blokjes.
3. Meng de gember, de helft van de bosui, de soja en de sherry door de zalm.
4. Scheur de sla iets kleiner.
5. Leg een beetje sla in de schaalpjes.
6. Verdeel daarover de zalm.
7. Strooi er sesamzaad en bosui over.

BRON: dekamarkt.nl

