



Negitoro Don

Sashimi kom met gepureerde tonijn

Deze simpele rijstkom met gepureerde tonijn is snel, makkelijk en vullend, het perfecte gerecht voor een doordeweekse avond. Voeg er ook heerlijke zelfgemaakte negitoro don saus aan toe, die je in een paar minuten klaar hebt!

2 PERSONEN

🕒 15 + 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

Voor de saus

- 🍷 2 el sake
- 🍷 1 el mirin
- 🍷 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍷 1 tl suiker
- 🍷 ½ el dashi bouillon (vloeibaar, geen poeder) (alternatief: water met een snufje dashi-granulaat)
- 🍷 1 tl geroosterde sesamolie

Voor de Negitoro don

- 🍷 3 dun gesneden perillabladeren (shiso)
- 🍷 2 el kizami nori (gesneden nori)
- 🍷 wasabi-pasta naar smaak
- 🍷 2 el fijngehakte lente-ui
- 🍷 30 g Japanse komkommer, diagonaal gesneden
- 🍷 150 g tonijn van sashimi-kwaliteit
- 🍷 50 g zalm van sashimi-kwaliteit
- 🍷 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍷 1 tl geroosterde witte sesamzaadjes

MATERIAAL: steelpan

ZO MAAK JE HET:

1. Voeg 2 el sake en 1 el mirin toe aan een kleine steelpan en verwarm op middelhoog vuur.
2. Breng aan de kook en laat 30 seconden zachtjes borrelen.
3. Zet het vuur laag en voeg 1 tl suiker en ½ el dashi-bouillon toe.
4. Roer op laag vuur tot de suiker is opgelost.
5. Zodra de suiker is opgelost, zet u het vuur uit en voegt u 1 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) en 1 tl geroosterde sesamolie toe.
6. Meng en haal van het vuur.
7. Laat ongeveer 10 minuten afkoelen.
8. Snijd met een scherp mes 150 g tonijn van sashimi-kwaliteit en 50 g zalm van sashimi-kwaliteit in dunne reepjes.
9. Snijd de tonijn en zalm fijn met een wiegende beweging van het mes.
10. Als de tonijn en zalm uit elkaar vallen, schraap ze dan terug naar het midden en herhaal dit, waarbij u telkens in een andere richting snijdt, tot een gehakt ontstaat.
11. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst en maak een bedje van 3 perilla-bladeren (shiso) en 2 el kizami nori (gesneden nori).
12. Leg de gepureerde tonijn en zalm erop en bestrooi met 2 el lente-ui en 1 tl geroosterde witte sesamzaadjes.
13. Schik 30 g Japanse komkommer ernaast met wasabi-pasta naar smaak en giet de saus eroverheen.
14. Goed mengen voor het serveren.

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

BRON: sudachirecipes.com

