



Sāmon Don

Sashimikom met gemarineerde zalm

Deze zalm-donburi is een verfrissend en vullend rijstgerecht met malse blokjes gemarineerde zalm van sashimi-kwaliteit, knapperige komkommer en romige avocado. Heerlijk voor lunch of diner!

2 PERSONEN

🕒 5 + 5 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 3 el mirin
- 🍴 3 el sake
- 🍴 5 g gedroogd zeewier (kombu)
- 🍴 200 g zalm van sashimi-kwaliteit
- 🍴 1 avocado
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst
- 🍴 1 Japanse komkommer of ½ Perzische komkommer
- 🍴 geroosterde witte sesamzaadjes
- 🍴 kizami nori (gesneden nori) (optioneel)
- 🍴 chilidraadjes (optioneel)
- 🍴 wasabipasta (optioneel)

MATERIAAL: plasticfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Voeg 3 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 3 el mirin en 3 el sake in een kleine pan en breng het op middelhoog vuur aan de kook.
2. Laat 1 minuut koken om de alcohol in de mirin en sake te laten verdampen.
3. Haal de pan van het vuur en zwenk deze een paar keer rond om wat warmte te laten ontsnappen.
4. Giet de marinade in een brede hittebestendige kom en voeg 5 gram gedroogd zeewier (kombu) toe.
5. Laat volledig afkoelen.
6. Snijd 200 gram zalm van sashimi-kwaliteit en 1 avocado in blokjes.
7. Zodra de marinade voldoende is afgekoeld om aan te raken, leg je de zalm en avocado in een enkele laag in de kom en dek je deze af met plasticfolie, waarbij de folie het oppervlak raakt.
8. Schud de kom voorzichtig heen en weer zodat de marinade naar de folie toe trekt.
9. Als je een deksel hebt, doe die dan op de kom en zet deze 30 minuten in de koelkast.
10. Ik raad aan om deze tijd te gebruiken om 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst te koken. (zie recept elders op deze website)
11. Schep na 30 minuten de rijst op en snijd 1 Japanse komkommer in grove stukken.
12. Verdeel de zalm, avocado en komkommer over de rijst.
13. Giet een ½ el van de overgebleven marinade over elke kom en bestrooi met geroosterde witte sesamzaadjes, kizami nori (gesneden nori) en chilidraadjes.
14. Voeg naar smaak een klodder wasabi-pasta toe.

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

- 🍴 Zoek naar het label "sashimi-kwaliteit" – geschikt voor rauwe consumptie. Elke vis of schaaldiersoort met sashimi-kwaliteit is geschikt.
- 🍴 Vervang sake door droge sherry of witte wijn.
- 🍴 Laat de marinade volledig afkoelen voordat je deze over de zalm giet om te voorkomen dat de zalm gaar wordt.
- 🍴 Als je een handleiding nodig hebt voor het koken van rijst, kijk dan op **DONBURI Perfecte Japanse rijst**

BRON: [sudachirecipes.com](https://www.sudachirecipes.com)

