



Gochujang zalm met sesam-boksoi en radijspickle

Deze gochujang-zalm met boksoi en radijspickle laat ons een kijkje nemen in de Koreaanse keuken. Maar ook veel Westerners hebben tegenwoordig een potje, zakje of bakje gochujang in hun koelkast staan. De zoetzure radijs samen met de crunchy boksoi past perfect bij de malse, licht pittige zalm.

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  75 ml natuurazijn
-  ½ el suiker +
-  ½ bos radijsjes, flinterdun geschaafd op de mandoline
-  200 g Shanghai boksoi, lengte in kwarten gesneden
-  1½ el gochujang
-  1½ el mirin
-  1½ el sojasaus
-  ¼ el sesamololie
-  ½ tl rijstazijn
-  ½ zalmzijde
-  1½ el sesamzaadjes, geroosterd
-  Pandan rijst, voor erbij

voor de dressing

-  1½ tl suiker
-  1 tl sesamololie
-  1 el rijstazijn
-  2 el kewpie mayonaise, Japanse mayonaise
-  2 bosuien, in dunne ringen

MATERIAAL: staafmixer met hakbakje, mandoline, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de natuurazijn met 75 ml water, ¼ tl zeezout en ½ el suiker in een steelpannetje aan de kook en giet over de radijsjes in een hittebestendige kom.
2. Zet apart.
3. Breng een pan ruim gezouten water aan de kook en blancheer de boksoi 2 minuten of tot beetgaar.
4. Giet af en laat uitlekken.
5. Verwarm de oven voor op 200°C.
6. Meng voor de marinade in een kom de gochujang, 1 el mirin, 1 el sojasaus, ¼ el sesamololie en ½ tl rijstazijn.
7. Leg de zalmzijde op een met bakpapier beklede bakplaat en gebruik een kwast om de marinade erover te verdelen.
8. Als het goed is houd je nog wat over, bewaar dit voor later.
9. Bak de zalm ± 8 minuten in de oven.
10. Haal de zalm uit de oven en kwast in met de overgebleven marinade.
11. Zet de oven op grillstand en gril de zalm nog ± 6 minuten of tot de vis gaar is.
12. Doe ondertussen voor de sesamdressing het sesamzaad, ¾ tl suiker, ½ el mirin, ½ el sojasaus, ½ tl sesamololie, ½ el rijstazijn en de mayonaise in het hakbakje van de staafmixer en mix glad.
13. Serveer de zalm met de ingelegde radijs en de geblancheerde boksoi met daarover de sesamdressing.
14. Bestrooi met de gesneden bosui en serveer met de rijst.

BRON: deliciousmagazine.nl

