



Koreaanse keuken

mag je helemaal losgaan met de toppings, zoals kimchi of macadamianoten, mits de vis maar krakend vers is.

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 50 g zilvervliesrijst
- 🍳 2 eieren
- 🍳 15 g gedroogde wakame*
- 🍳 1 snackkomkommer, in schijfjes
- 🍳 2 radijsjes, in dunne plakjes
- 🍳 150 g super verse visfilet van sashimi-kwaliteit, bijv. albacore tonijn of zalm, in dunne plakjes
- 🍳 1 avocado, in vieren
- 🍳 125 g kimchi van topkwaliteit, pot, koeling
- 🍳 ½ el wit sesamzaad, geroosterd

voor de soja-mirindressing

- 🍳 ½ granny smith-appel, geschild, fijn geraspt
- 🍳 1 teen knoflook, fijn geraspt
- 🍳 2 cm verse gemberwortel 10 g, fijn geraspt
- 🍳 2 bio citroenen, rasp en sap
- 🍳 1 bio limoen, rasp en sap
- 🍳 ½ bosje koriander, blaadjes geplukt, steeltjes fijngesneden
- 🍳 75 ml sojasaus
- 🍳 125 ml mirin
- 🍳 40 g palmsuiker, fijn geraspt
- 🍳 1 el sesamolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
2. Spreid uit over een bakblik en laat afkoelen.
3. Kook intussen de eieren hard in ± 10 minuten.
4. Pel en halveer ze en laat helemaal afkoelen.
5. Week intussen de wakame 10 minuten, laat uitlekken en snijd fijn.
6. Meng alle ingrediënten voor de dressing in een kom.
7. Je kunt de dressing een week bewaren in een luchtdicht afgesloten doos in de koelkast.
8. Meng in een grote kom de komkommerschijfjes, afgekoelde rijst, radijsjes en wakame.
9. Voeg 50 ml van de dressing en wat zout en peper toe en schep om.
10. Verdeel het mengsel over kommen en garneer met de plakjes vis, de eieren, avocado en kimchi.
11. Bestrooi met sesamzaad.
12. Geef de rest van de dressing apart erbij.

* Wakame is een zeewiersoort, te koop bij de biologische supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

