



Koreaanse keuken

Rauwe hamachi en zalm met gochujang-limoëndressing

Wekking is een groot fan, en maakt daarom haar eigen variant met dingesneden rauwe hamachi en zalm.

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  extra vergine olijfolie
-  1 sjalot, in dunne ringen
-  snuf zeezout
-  1 el gochujang
-  2 el rijstazijn
-  1 el sesamololie
-  2 el mirin
-  ½ limoen, sap
-  150 g dagverse hamachi*, in dunne plakjes
-  150 g dagverse zalm, in dunne plakjes
-  1-2 el furikake**
-  1 lente-ui, alleen het groen, in dunne ringen
-  1 radijs, in dunne plakjes

MATERIAAL: - mandoline, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een klein laagje olijfolie in een pannetje op middelhoog vuur en frituur de sjalot-ringen in enkele minuten goudbruin en krokant.
2. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een snuf zeezout.
3. Zet apart.
4. Meng in een kom de gochujang met de rijstazijn, sesamololie, mirin, 2 el olijfolie en het limoensap tot een gladde dressing.
5. Leg de plakjes hamachi en zalm om en om in een enkele laag op een groot bord of op individuele bordjes.
6. Lepel de dressing over de vis.
7. Verdeel de krokante sjalot erover.
8. Garneer met de furikake, lente-ui en radijs.

* Hamachi, beter bekend als Yellowtail Kingfish, is een verrukkelijke makreelachtige vis die wereldwijd steeds meer erkenning krijgt. De vis staat bekend om zijn overvloed aan onverzadigde vetzuren, waardoor het niet alleen een smaakvolle, maar ook een gezonde keuze is. Deze vissoort is een voortreffelijk alternatief voor tonijn en de veelzijdigheid ervan maakt het een aanwinst in diverse keukens. Verkrijgbaar bij de visspeciaalzaak.

** Furikake is een mix van gedroogde kruiden en bestaat in de basis uit geroosterde sesamzaadjes, zeewier, zout en suiker. Gewoon te koop bij de toko of goed gesorteerde supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

