slimme keuken

hoofdgerecht

Gebrande en gelakte zalm met misocrème, paksoi en limoensaus met forelkuit

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
5047	Zalmfilet Noors zonder vel, SmitVis	90 gr
171169	Soja knoflook glaze, Bresc	15 gr
551179	Paksoi, Shanghai	1 st
173252	Miso uicrème, Dinnerland	40 gr
123043	Limoensaus, SmitVis	30 gr
878681	Wasabi furikake original, Kameya	3 gr
151842	Forelkuit, Reinholdt	3 gr

Geschikt voor takeaway: ✓

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Brand de zalm met een gasbrander zodat deze mooi kleurt.
- Smeer de zalm in met de soja knoflook glaze.

Bereiding

- Gaar de zalm ca. 7 minuten in een voorverwarmde oven van 140 °C.
- Snijd de paksoi overlangs door en bak deze met een druppeltje olie kort op hoog vuur.
- Breng de gebakken paksoi op smaak met zout en versgemalen peper.
- Verwarm de misocrème en de limoensaus apart.
- Dresseer de misocrème in het midden van een voorverwarmd bord en leg hier de paksoi op.
- Dresseer de zalm op de paksoi en strooi er de furikake over.
- Voeg de foreleitjes toe aan de warme limoensaus en dresseer deze om het gerecht.

Tip: De paksoi is knapperig het lekkerst. Garneer het gerecht af met shiso purple en ringetjes bosui.

Adviesprijs:	€ 22,50	**Mise-en-place:**	2 minuten
Brutomarge*:	77 %	**Bereidingstijd:**	9 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.

Wijnsuggestie:
Joseph Cattin Duo, Pinot Gris & Blanc
Art.nr. 170792

Sligro
Groots in genieten