

Zalm teriyaki op cederhouten plankje

Wat heb je nodig? (ca. 2 personen)

- cederhouten plankjes, eventueel op maat gezaagd
- zalmotten zonder huid
- 150 gram pandanrijst
- 300 ml. water
- pakje kokosmelk
- handvol radijsjes
- kommetje met wat ijswater
- rettich (stuk van ongeveer 5 cm.)
- kommetje met wat sushi-azijn
- bakje wakamé-salade
- wasabimayonaise

Voor de teriyakisaus:

- 150 ml. sojasaus
- 150 ml. mirin
- 75 ml. sake
- stukje verse gember (ter grootte van een grote teen), in dunne plakjes
- ca. ½ rode peper, in ringetjes gesneden
- 1 lente-ui, in ringetjes gesneden
- 2 volle el. bruine suiker
- ca. 3 el. sesamzaadjes
- scheut neutrale olie

Wat moet je doen?

- steek de barbecue aan en zorg voor een directe en indirecte bereidingszone
- leg de zalmotten op de cederhouten plankjes (voorweken hoeft niet)
- breng het water, met ca. 50 ml. kokosmelk en een snuf zout aan de kook en gaar hierin de rijst (zonder deksel)
- verhit een skillet op de barbecue en rooster op het directe deel van de barbecue de sesamzaadjes goudbruin. Doe in een kommetje en zet de skillet terug op het vuur
- verhit hierin een scheut olie en bak de gember, rode peper en het witte deel van de lente-ui-ringetjes hier even in aan
- voeg er de sojasaus, mirin, sake en bruine suiker aan toe en kook de saus in tot ze ietwat stroperig is (regelmatig roeren)
- snijd ondertussen de radijsjes flinterdun en leg de plakjes in ijswater. Zet apart.
- snijd de rettich flinterdun en leg de plakjes in de sushi-azijn. Zet apart.
- als de rijst gaar is giet er dan nog kokosmelk bij en voeg er ca. 1 el. geroosterde sesamzaadjes aan toe en draai het geheel in een keukenmachine/blender tot een creme. (voeg eventueel nog wat kokosmelk toe als de puree te droog is, naar smaak)
- zet de cederhouten plankjes met zalm direct in de barbecue tot het cederhout gaat fikken en sluit je deksel.

- gaar de zalm in ca. 8 tot 10 minuten en verplaats ze halverwege naar je indirecte zone
- bestrijk de moten af en toe met wat teriyakisaus
- zeef daarna de teriyakisaus en laat, door wat af te koelen, iets dikker worden
- leg de gare zalm op een bord, bestrijk nogmaals met wat teriyakisaus en garneer met wat ringetjes rode peper en de overige ringetjes lente-ui
- maak het bord verder af met de pandanpuree, wakamésalade, plakjes rettich en radijs, hier en daar een toefje wasabimayonaise en en bestrooi het geheel met de rest van de sesamzaadjes

“Ik zeg: maken die hap!”

Trouwens, overweeg om mijn ‘vriend’ te worden! Je krijgt dan, naast gruwelijk veel kortingen en andere privileges (!), elke week de recepten automatisch in je mailbox! En je steunt mijn kanaal...!

Goeie dingen,

Ralph de Kok