

Japans tataki grillen op de Konro

Wat heb je nodig?

verse tonijn
verse zalm
Wagya A5+ beef, Sukiyaki (= in dunne plakjes gesneden)
garnalen (gepeld)
kingboleten, in langwerpige plakken gesneden
shitake champignons, steeltje verwijderd
beukenzwammetjes
Japanse sojasaus (zie link onder YouTube-filmpje)
Ponzu (of eventueel rijstazijn of limoensap)
sesamzaadjes
groene asperges, in de lengt in linten gesneden

Voor de laksaus:

1/3 rode peper, in ringetjes gesneden
4 plakjes verse gember
peanut butter
Whiskey likeur (van het merk 'Five O'clock') of Frangelico likeur
scheutje sojasaus (Kikkoman)
scheutje honing
1 el. bruine suiker
sap van 1 limoen
papje van 1 el. maizena en wat water

Wat moet je doen?

1. Steek je grill aan en zorg voor de hoogst haalbare temperatuur
 2. Rijg de garnalen aan een spies en bestrijk met de hot miso-saus
 3. Snijd dunne plakjes van de zalm en tonijn en giet er wat Japanse sojasaus over (laat even marineren)
- ### Voor de laksaus:
4. Giet een bodempje likeur in een pannetje en voeg alle overige ingrediënten toe (behalve het maizenapapje). Roer alles goed door en laat even inkoken
 5. Vis dan de gember en rode peper eruit, voeg het maizenapapje toe en laat verder tot een wat dikkere saus inkoken
 6. Snijd de kingboletenplakken kruislings in en bestrijk met de laksaus
 7. Snijd de beukenzwammetjes van de stam af en giet er wat ponzu en Japanse sojasaus over
 8. Grill de kingboleten en zwammetjes in een paar seconden per kant en leg op een bord
 9. Bestrooi de zalm met wat zeezout, grill in een paar seconden per kant en leg op een bord
 10. Grill de tonijn in 30 seconden per kant, bestrijk met nog wat Japanse sojasaus, strooi er wat sesamzaadjes over en leg op een bord
 11. Grill de garnalenspiesjes een paar seconden per kant tot ze roze zien en leg op een bord

12. Gril de shitake paddenstoelen een paar seconden en leg in de laksaus (gaar nog even door in de saus)
13. Gril de wakyuplakjes maximaal 10 seconden per kant, bestrooi met wat zout en leg op een bord
14. Bestrijk de aspergelinten met wat olijfolie, gril aan beide kanten een paar seconden en leg op een bord

Leg alles op één bord en geniet van de smaken van Japan!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok