

Zalm tomasu met ingelegde gember en Japanse mayonaise (OFYR)

Datum:	28-06-2023
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

- 400 g zalm
- 0,33 Spaanse peper
- 4 plakjes ingelegde gember
- 2 eetl. tumaso (pikante bonensaus)
- 0,5 lente-ui
- Japanse mayonaise (mayo, piri-piri, ketjap naar eigen inzicht)

Bereidingswijze:

Marineer de zalm in de pikante bonensaus met de Spaanse peper. Dep voordat de zalm gebakken gaat worden de huis goed droog. Zorg dat de bakrand goed heet is en voeg wat zonnebloemolie toe op de rand. Bak de zalmfilet even kort aan op de hete kant en schuif hem daarna naar achteren om hen verder door te laten garen en een krokant huid te krijgen.

Snijd de lente-ui in dunne ringetjes en garneer de zalm hiermee af.
Spuit wat dopjes van de Japanse mayonaise op de zalm en dresseer met de ingelegde gember naar smaak.