

zalm & komkommer met misodressing

Ik kook pas sinds een paar jaar met miso maar ben inmiddels verslaafd aan die sterke smaak. Sommige soorten zijn heel zoet, andere even hartig als Marmite. Bewaar een geopende pot in de koelkast en eet hem binnen drie maanden op. Je kunt dit ook met tonijn maken. Geef het op witte of bruine rijst of als zodanig.

Voor 2 personen als lichte lunch

150 g zalmfilet zonder vel
125 g komkommer
1 el witte misopasta
1 el mirin
1 el lichte sojasaus
1 tl rijstazijn
1 el koolzaad- of arachideolie
mespunt fijne kristalsuiker of schepje honing
2 lente-uitjes, bijgesneden en fijngehakt
½ el ingelegde gember, in dunne plakjes
1 tl zwart of wit sesamzaad
evt. serveren met minigroente zoals tuinkers of amarant

Snijd de zalm in dikke lucifers. Halveer de komkommer en snijd ook die in lucifers (al dan niet geschild en ontpit).

Meng de miso, mirin, sojasaus, azijn en olie in een kommetje met de suiker of honing. Roer er de zalm, komkommer, lente-uitjes en gember door en schep alles op twee borden. Bestrooi het gerecht met sesamzaad en eventueel minigroente en serveer het.