

Aziatische zalmtartaar met gepofte mihoen



Scan bovenstaande QR-code en kook met ons mee!

Bereidingstijd: 25 minuten

Dit heb je nodig (voor 4 personen):

- 1 citroen
- 350 g zalmfilet zonder huid (Vega? Neem 300 g diepvries tuinerwtjes óf 75 g per persoon)
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 2 avocado's
- 3 tl wasabipasta
- 6 el Japanse mayonaise
- 1 el zwart sesamzaad
- 30 g mihoen
- 1 halve fles (zonnebloem)olie om in te bakken
- peper en zout

En zo doe je het:

- Was de citroen goed. Rasp de schil van de citroen en pers het sap uit. Bewaar beide.
- Snijd de zalm in blokjes van een halve centimeter.
- Schil de komkommer met een dunschiller en was het bosuitje.
- Snijd de komkommer en bosui zo fijn mogelijk. Schil de avocado's, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Meng de zalmblokjes met de komkommer, avocado, bosui, 3 eetlepels citroensap, de citroenrasp, de wasabi, de Japanse mayonaise en een snuf peper en zout in een grote kom. Vega eters? Doe dan de zalm als laatste door het mengsel en schep eerst een deel van het mengsel apart om daar de tuinerwtjes doorheen te roeren. De tuinerwtjes ontdooi je door er even kokend water overheen te gieten.
- Zet een kookring op een mooi bordje en schep een vierde van het mengsel hierin. Druk goed aan met een lepel en verwijder daarna de kookring. Herhaal tot je vier tartaartjes hebt. Zet deze even in de koelkast. Geen kookring? In de video zie je onze aluminiumfolie-tip!
- Verwarm vervolgens een flinke laag olie in een diepe koekenpan of hapjespan. De olie is warm genoeg als je een stukje mihoen in de pan gooit wat meteen wit opzwelt. Doe vervolgens kleine plukjes mihoen in de olie, laat wit opzwellen in een seconde en schep dan direct met een schuimspaan of andere grote lepel uit de olie. Leg op een met keukenpapier bekleed bord. Bestrooi met een flinke snuf zout.
- Haal de tartaartjes uit de koelkast, leg op ieder taartje een pluk mihoen en bestrooi tenslotte met het zwarte sesamzaad.

Preptip: *Je kunt de tartaar van tevoren maken en de mihoen van tevoren poffen. Maak op het laatste de tartaartjes op.*