

DINNERLY



Gochujang-zalm met paksoi met ingelegde komkommer op sushirijst



ca. 30min



2 personen

Gochujang is een pittige pasta van Koreaanse chilipepers (oftewel gochu), gefermenteerde sojabonen en kleefrijst. In dit gerecht gebruiken we de pasta om onze zalm mee te glaceren, waardoor die een mooie glans en pikante umami smaak krijgt. We serveren 'm op zachte sushirijst met paksoi en ingelegde komkommer.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g sushirijst
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid ¹
- 25g Koreaanse chilipasta ^{2,4}
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 2x babypaksoi
- 1 zakje sesam ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1½el honing
- 1½el bloem ²
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef

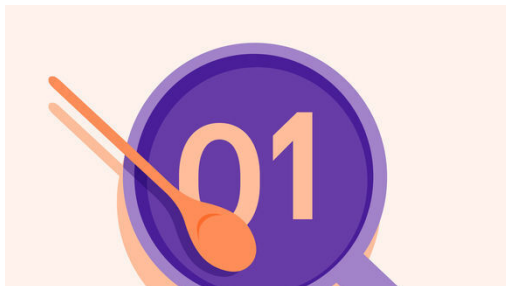
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Vis (1), Gluten (2), Sesamzaad (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

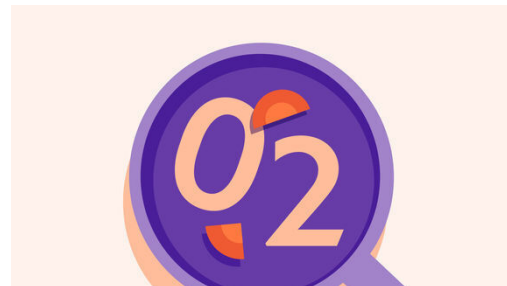
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 854kcal, vet 39.2g, koolhydraten 87.8g, eiwit 36.8g



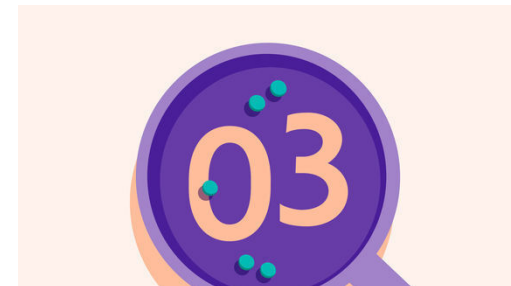
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 18-20min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** ca. 5min afgedekt rusten. Meng er ½tl witte azijn door.



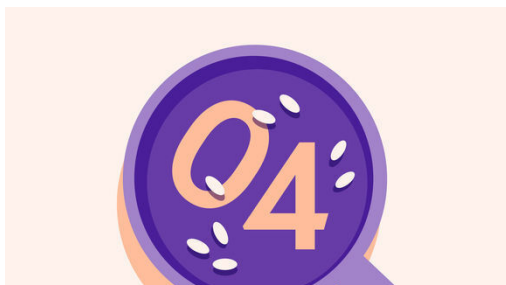
2. Komkommer inleggen

Los ½tl suiker en een snuf zout op in 2el witte azijn en 1el water. Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in stukken van ca. 0,5cm dik. Meng de **komkommer** met het **azijnmengsel**. Snij de **bosui** in dunne schuine ringen.



3. Vis en saus voorbereiden

Spoel de **vis** af met koud water, dep droog met keukenpapier en controleer de **vis** op graten (gebruik evt. een pincet). Kruid de **vis** rondom met zout en suiker en bestuif met 1½el bloem. Pel 1 teen knoflook en snij heel fijn. Meng de **helft van de chilipasta** met de **sojasaus**, 1½el honing, de knoflook en 1-2el water. Proef en voeg evt. meer **chilipasta** toe.



4. Paksoi garen

Halveer de **paksoi** in de lengte. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Leg de **paksoi** met de snijkant naar onder in de pan en bak met een snuf zout 2-3min. Zet het vuur hoger, draai de **paksoi** om en kruid met nog een snuf zout. Giet er 100ml water bij en laat 1-2min afgedekt garen, tot de **paksoi** zacht is. Neem uit de pan en zet afgedekt opzij.



5. Vis bakken

Veeg de pan schoon en verhit opnieuw op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **vis** 2-3min op de huid. Draai om en bak, tot de **vis** rondom bruin is. Voeg de **sous** toe en wentel de **vis** er voorzichtig door. Schep de **rijst**, **vis**, **paksoi** en **komkommer** op borden en garneer met de **bosui** en **sesam**.



6. Het neusje van de zalm

Wij zijn dol op zalm, omdat ie zo veelzijdig is. Dit gerecht kun je bijvoorbeeld ook een keer met een andere saus maken. Probeer het eens met teriyakisaus. Ook heerlijk!