



Warmgerookte zalm met wasabi-dip

op sushirijst met frisse salade



20-30min



2 personen

Warmgerookte zalm is een heerlijke, nog rokerige variant van de plakken gerookte zalm die we van een luxe ontbijt kennen. Deze mooie moot gaat ook nog eens heel goed samen met de bijzondere dip van wasabi en yoghurt die we erbij serveren. Zachte sushirijst en een knapperige komkommersalade erbij en we zijn helemaal tevreden. Lekker eenvoudig, snel gemaakt en oh-zo-lekker.

Wat je van ons krijgt

- 200g sushirijst
- 1 komkommer
- 1 limoen
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 zakje chilivlokken
- 1x warmgerookte zalm ⁴
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 2 zakjes wasabi ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in één helft van de vrucht, draai de vork de ene kant op en de vrucht de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.

Allergenen

vis (4), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

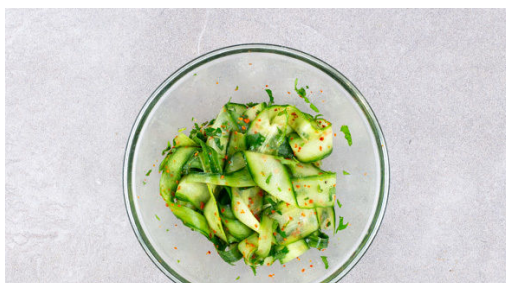
Voedingswaarde per portie

calorieën 653kcal, vet 17.5g, koolhydraten 98.3g, eiwit 27.4g



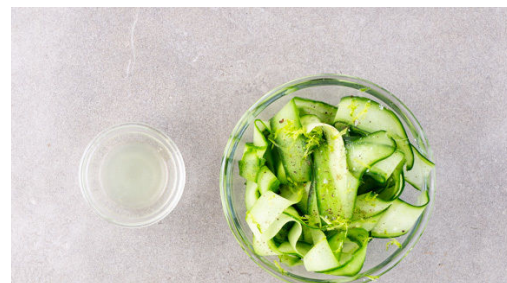
1. Rijst koken

Breng 400ml 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. Draai het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



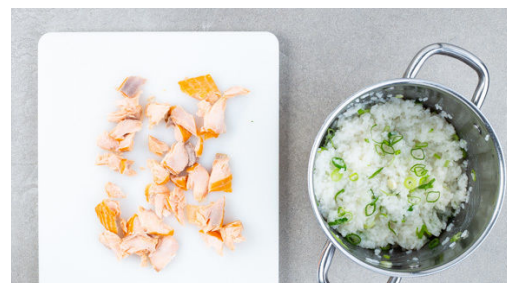
4. Salade maken

Roer de **sesamololie**, de **limoenrasp** en **1-2el limoensap** door de **komkommer** en voeg naar smaak **chilivlokken** toe. (Tip: eten er kinderen mee? Gebruik dan weinig **chili**.) Schep dan de **koriander** door de **salade**.



2. Komkommer snijden

Snijd met een dunschiller de **komkommer** in lange linten. Draai de **komkommer** telkens een kwartslag en stop als je alleen nog de kern met pitjes over hebt. Meng de **komkommerlinten** met 1/2tl zout. Rasp de **limoenschil** en pers het **sap** uit.



5. Rijst op smaak brengen

Roer de **rijst** voorzichtig los met een vork en voeg 1el azijn, ca. 1tl zout en een snufje suiker toe. Schep de **helft van de gesneden bosui** erdoor. Trek de **zalm** voorzichtig uit elkaar met twee vorken. Verwijder eventuele graten met een pincet voor.



3. Koriander snijden

Snijd de **koriander mét steeltjes** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



6. Afmaken & serveren

Roer de **yoghurt** goed door en voeg **1el limoensap** en **naar smaak wasabi** en een snuf zout toe. Begin evt. met weinig **wasabi**, proef en voeg dan meer toe. Verdeel de **rijst**, **zalm** en **komkommersalade** over de borden. Bestrooi met de **bosui** en evt. nog wat **chilivlokken** en serveer met de **wasabiyoghurt**.