KIKKOMAN

Arctische zalmforel met asperges en gnocchi met kruiden

totale tijd **110 min.** **98 min.** voorbereidingstijd **12 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de gnocchi:

1 kg	vastkokende aardappelen, de dag ervoor gekookt, geschild
80 g	wilde kruiden, schoongemaakt
2	eieren
150 g	aardappelzetmeel
100 g	griesmeel van harde tarwe
80 g	Parmezaanse kaas, fijn geraspt
	Zout
	Versgeraspte nootmuskaat

Voor de saus:

250 g	sjalotten, fijngesneden
250 ml	witte wijn
10 g	maïzena
50 ml	Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst
250 g	boter, in grove blokjes, koud
	Zout

Voor de char:

1,3 kg	filet van arctische char, ovenklaar
50 ml	olijfolie
200 ml	Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade

Voor de salade:

200 g	radijsjes, in dunne plakjes gesneden

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de gnocchi: druk de aardappelen door een aardappelpers. Mix de helft van de wilde kruiden met de eieren in een blender tot een glad mengsel. Kneed dit samen met het aardappelzetmeel, het griesmeel van harde tarwe en de Parmezaanse kaas, en breng op smaak met zout en nootmuskaat. Hak de overige kruiden fijn en spatel ze erdoorheen.

Stap 2

Rol het gnocchideeg uit tot lange slierten, knijp er balletjes van ongeveer 10 g af en rol ze over de rug van een vork om de klassieke gnocchivorm te creëren. Pocheer ze ongeveer 5 minuten in ruim kokend gezouten water.

Stap 3

Voor de saus: laat de witte wijn en sjalotten in een pan op middelhoog vuur ongeveer 10 minuten inkoken tot ze bijna volledig verdampt zijn. Meng de maïzena met een beetje koud water tot een gladde massa en gebruik dit om de resterende vloeistof te binden. Voeg de Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst toe. Mix met een staafmixer tot een gladde massa en klop er vervolgens geleidelijk de blokjes boter doorheen. Breng op smaak met zout en houd warm tot het serveren.

Stap 4

Verwarm voor de char de oven voor op 160 °C. Verdeel de filets in porties, leg ze op een ingevette

50 g	pijnboompitten, geroosterd
20 ml	Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst
10 ml	olijfolie

Ook:

300 g	wilde asperges, schoongemaakt
50 ml	olijfolie
	Zout
	Peper
20 g	wilde kruiden, schoongemaakt

bakplaat en bak ze ongeveer 5 minuten tot ze net doorschijnend zijn. Verwijder voorzichtig de huid en bestrijk de filets met de Kikkoman Pokesaus. Schroei ze indien nodig even af onder de salamander.

Stap 5

Meng voor de salade de radijsjes met de pijnboompitten en maak aan met de Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst en olijfolie.

Stap 6

Bak voor het serveren de gnocchi en wilde asperges 1 2 minuten in olijfolie met een scheutje water. Breng op smaak met zout en peper. Schik op borden met de saus en wilde kruiden. Leg de charfilet erop en werk af met de salade en een beetje versgemalen zwarte peper.