KIKKOMAN

Krokante zalm op spaghetti-noodlenestje

totale tijd **60 min.** **40 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de zalm:

300 g	boter, zacht
60 g	eierdooier
150 g	Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
50 g	krokant gebakken uien
5 g	zout
1 kg	zalmfilet, zonder vel

Voor de groentepasta:

200 g	wortelen, gemengde kleuren
100 g	koolrabi
200 g	courgettes
300 g	spaghetti
	Olie om te bakken

Voor de saus:

200 ml	groentebouillon
200 ml	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
10 g	maïzena
200 g	boter, koud

VOORBEREIDING

Stap 1

Zalmkorst: klop de boter glad en spatel geleidelijk de eierdooier erdoor. Roer de Kikkoman Panko en de krokant gebakken uitjes erdoor. Breng op smaak met zout. Rol de korst uit tussen twee vellen vetvrij papier tot ongeveer 5 mm dikte en zet koel weg. Maak de zalmfilet indien nodig schoon en snijd in porties van 90 g. Snijd de korst met een scherp mes of een grote schaar op maat van de stukken zalm.

Stap 2

Saus: breng de groentebouillon en Kikkoman Ponzu Citroen aan de kook en bind licht in met maïzena. Mix met een staafmixer de boter in kleine stukjes.

Stap 3

Snijd de wortels, koolrabi en courgettes met een spiraalsnijder tot groentespaghetti. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Verwarm vervolgens de gekookte spaghetti en groentespaghetti samen in een sauteerpan met een beetje olie en pastawater gedurende 2-3 minuten, tot de groentennoedels zacht zijn maar hun vorm nog steeds behouden. Beleg de zalmfilets met de korst en bak ongeveer 6 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C (hete lucht). Bak de korst zo nodig verder bruin onder een salamandergrill. De zalm moet een kerntemperatuur van minstens 40 °C hebben.

Stap 4

Draai de groentepasta in nestjes en schep op. Verwarm de saus opnieuw en meng opnieuw kort indien nodig. Leg de zalm op de noedels en serveer met de saus.