

Gemarineerde zalm en kerrie-koolsla

Voedingswaarde (per portie):
2.564 kJ / 612 kcal

Vetten: **35,6 g** Eiwitten: **31,2 g**
Koolhydraten: **27,2 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

Voor de marinade:

2 tl arachide-olie
5 knoflook, in fijne plakjes
 gesneden
3 tl suiker
2 kleine kaneelstokjes
6 stuks steranijs
240 ml Kikkoman Natuurlijk
 Gebrouwen Sojasaus
480 g zalmfilet zonder graten
 (sushi-kwaliteit)

Voor de kerrie-koolsla:

180 g spitskool
60 g sjalotten, fijngehakt
30 ml walnootolie
10 ml frambozenazijn
2 el zoetzure saus
50 g Thaise mango
50 g ananas (zoet en rijp)
 een beetje kerrie
1 snufje een snufje suiker
 vers gemalen peper

Voor de koriander-mayonaise:

60 g mayonaise
30 g de crème fraîche
3 tl Kikkoman Natuurlijk
 Gebrouwen Zoete
 Sojasaus
1 el crème fraîche
3 scheutjes limoensap
1 teen knoflook
2 stuk stem gember
5 g verse gember, geraspt

VOORBEREIDING

Stap 1

Verhit de arachide-olie in een kookpan en fruit daarin de knoflook (zonder dat deze verkleurt). Voeg suiker, kaneelstokjes en steranijs toe en blus het geheel af met sojasaus. Breng het even aan de kook en laat het daarna afkoelen. Wanneer de marinade is afgekoeld, doe je deze met de zalm in een glas of een keramisch bakje. Dek het af en laat hem 3 tot 4 dagen in de koelkast staan. Draai de zalm af en toe om.

Stap 2

Verwijder de stronk uit de spitskool, snijd hem in ca. 3 mm brede repen, voeg wat zout toe en laat hem een nacht staan. Voeg de volgende dag de gehakte sjalotten, walnootolie, frambozenazijn en zoetzure saus toe. Schil de mango en de ananas en snijd ze in fijne reepjes, voeg ze toe aan de spitskool. Tot slot breng je het geheel op smaak met kerrie, suiker en verse peper.

Stap 3

Roer de mayonaise met de crème fraîche en zoete sojasaus tot een gladde massa. Voeg nu koriander, limoensap, knoflook, de stem gember en de geraspte gember toe. Breng het op smaak met verse peper, kerrie en gembersiroop.

Stap 4

Voor het opdienen snijd je de zalm in dunne plakjes en leg je deze op de kerrie-koolsla. Serveer daarbij

witte peper, kerrie,
gembersiroop naar
smaak

de koriander-mayonaise en wat brood.