Hoofdgerechten / Japan

Japanse zalmteriyaki

Dikke zalmfilets gelakt in een teriyaki-glazuur met vier ingrediënten totdat de huid barst en het glazuur verandert in een mahoniehouten, bitterzoete vernis die bij de vork uiteenspat.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 filets Zalmfilets, met vel (elk 200 g)
- ☐ 3 el sojasaus (tamari voor glutenvrij)
- ☐ 3 eetlepels Mirin
- ☐ 3 eetlepels sake
- ☐ 1 eetlepel suiker
- ☐ 1 el neutrale olie (zonnebloem- of rijstzemelen)
- ☐ 10 g Dun gesneden groene ui
- ☐ 5 g geroosterde sesamzaadjes

Zo maak je het.

01 Meng de sojasaus, mirin, sake en suiker in een kleine pan. Breng op middelhoog vuur aan de kook en roer om de suiker op te lossen. Laat 3-4 minuten sudderen tot het met een derde is ingekookt en het glazuur een dunne glans op de achterkant van een lepel heeft. Haal van het vuur. Het glazuur wordt verder dikker naarmate het afkoelt.

02 Dep de zalmfilets volledig droog met keukenpapier; eventueel vocht zorgt voor stoom en voorkomt korstvorming. Kerf de huid 3 keer diagonaal in om krullen te voorkomen. Verhit de olie in een gietijzeren pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur tot deze glinstert. Leg de zalm met de velkant naar beneden en druk hem 10 seconden stevig aan met een spatel om krullen te voorkomen. Kook met de velkant naar beneden gedurende 4 minuten tot de schil diep goudbruin en knapperig is en het vlees tot 2/3 van de zijkanten ondoorzichtig is geworden. Eén keer omdraaien.

03 Kook na het omdraaien de vleeskant nog 1 minuut. Zet het vuur laag. Giet het teriyakiglazuur over en rond de zalm. Terwijl het borrelt, schep je het herhaaldelijk gedurende 1 à 2 minuten over de filets. Het glazuur reduceert en lakt de zalm in een glanzende, mahoniehouten coating. Haal van het vuur en schep het resterende glazuur erover. Strooi de groene ui en sesamzaadjes. Rust 1 minuut voordat u het serveert.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / japanese-salmon-teriyaki