

# Dorade Japanse stijl

---



## Ingrediënten voor 2 personen

1 Dorade (ongeveer 350 gram)  
Flink wat bosuitjes, dunne plakjes  
Verse koriander  
20 gram verse gember  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1,5 eetlepel (naar smaak)  
Japanse sojasaus

## Bereiden

Maak drie diepe sneeën in de vis maar snij niet door de graat heen. Breek vervolgens de graat op plaats van de drie opengesneden plaatsen. Kijk goed want je ziet uit de visgraat sap komen die het gerecht extra smaak geeft. Snij de bosuitjes (lente-uitjes kunnen ook) in kleine plakjes. Hak de koriander en snij de gember (niet schillen) in dunne plakjes. Wikkel de vis in een groot stuk bakpapier (zie de foto boven) en breng ondertussen water aan de kook in een ruime pan.

Stoompan (of rookoven met water) is het makkelijkste maar een ruime pan waarin je een 'rekje' kan plaatsen werkt ook. Wel zorgen dat de vis het water niet raakt wanneer het kookt. Bestrooi de vissen met ruim (zee)zout en stoom ze (hoog vuur) in een klein kwartier tot ze gaar zijn. Even checken want gaar is de vis wanneer het visvlees niet meer doorschijnend is en makkelijk los laat. Hangt onder andere samen met de dikte van de vis.

Fruit ondertussen de plakjes gember in ruim olie tot ze een beetje kleur krijgen. Leg de vis op een schaal en bestrooi met koriander en uitjes. Schep er voorzichtig de olie met gember overheen (koriander en uien moeten een klein beetje 'sissen') en voeg tot slot de Japanse sojasaus toe. Dat laatste is 'naar smaak', moet je dus zelf even proeven. Lijkt misschien een hele klus maar dat valt enorm mee en het resultaat is verbluffend lekker.

