

Sashimi van zalm en tonijn



Ingrediënten per persoon

50 gram zalmfilet

50 gram tonijnfilet

1 koolblad

beetje wakame, soort zeewier, als je daar niet aan kunt komen maak je slierten komkommer

Kikoman-soja

IJsklontjes

Bereiden

Haal de vis 15 minuten voor het opdienen uit de koelkast. Snijd het wel direct in dunne plakken. Het snijden gaat makkelijker bij koude vis. Spoel het koolblad schoon. Leg wat ijsblokjes onder een theedoek en sla ze kapot met een deegroller of pollepel. Doe de ijscrush in een diep bord. Leg het koolblad erop en schik de vis erin. Plukje zeewier erbij. Serveren met een klein schaaltje Kikoman-soja.



EETSNOB