

Verse makreel gemarineerd met soja en Palm Royale



Ingredienten

Voor vier personen :

- 4 gefileerde makrelen
- 4 sneetjes getoast brood
- 1 dl sojasaus
- 3 dl Palm Royale
- 1 el Suiker
- 5 cl limoensap
- 1 jonge bloemkool
- 100 gram kruidensalade
- 100 gram yoghurt
- 1 komkommer
- olijfolie
- peper en zout
- gember, sjalot en limoenzeste

Bereiding

Ontgraat de makreel e, versnijdt in fijne sneetjes.
Leg deze op een fijne toast en gril kort op de broodkant.

Maak een marinade met de Palm Royale.
Laat een eetlepel suiker karameliseren en blus met wat limoensap.
Voeg de sojasaus en de Palm Royale toe en reduceer tot de gewenste dikte,
voeg de fijngesneden gember, sjalot, citroengras en limoenzeste toe.

Cutter de bloemkool zeer fijn en meng met olijfolie, kruiden met peper en zout.

Schil en ontpit de komkommer, snijd zeer fijn en meng met yoghurt, peper en zout.

Schik de lauwe makreel op de borden en nappeer met de marinade.

Dresseer met bloemkool en de kruidensalade (o.a. dragon, dille, koriander..)

Lepel de komkommeryoghurt ernaast en dien op.