

Amuse met honingpaksoi, koriandergarnalen en zalmkoekjes



Ingredienten

Honingpaksoi:

- 400 g paksoi gesneden
- 3 el honing
- 3 el Chinese kookwijn
- 3 el oestersaus
- sesamzaadjes

:

Voor de koriandergarnalen:

- 750 g gambas gepeld
- 2 el limoensap
- 2 tl sesamolie
- 1 tl rode peper gehakt
- koriander, gehakt
- munt (verse)

:

:

Voor de zalmkoekjes:

- 500 g zalmfilets zonder vel

- 1 st eiwit
- 3 el rijstzetmeel
- 1 el gember geraspt
- 3 el kervel
- 1 tl wasabipoeder

:

:

:

Bereiding

Honingpaksoi:

Blancheer de paksoi 30 seconden en koel terug op ijs.
Meng honing, wijn en oestersaus en damp op zacht vuur wat in.
Voeg de paksoi toe en laat 1 minuut mee verwarmen.
Zeef en bestrooi met sesamzaadjes.

Koriandergarnalen:

Ontdooi de gamba's.
Maak van de overige ingrediënten een marinade en marineer de gamba's hierin (minimaal een paar uur).
Haal de gamba's uit de marinade en bak zonder vetstof. Voeg op het laatst iets van de marinade toe, zodat deze om de gamba's gaat hangen.
Prik op stokjes.

Zalmkoekjes:

Snijd zalm in blokjes en meng met de overige ingrediënten.
Vorm kleine 'koekjes' en bak in een laagje olie aan beide kanten tot krokant.
Scheep wat paksoi in een presentatiefles en leg daar de zalmkoekjes en gamba's op.

Bron: <http://www.foodxperience.com/recept/amuse-honingpaksoi>