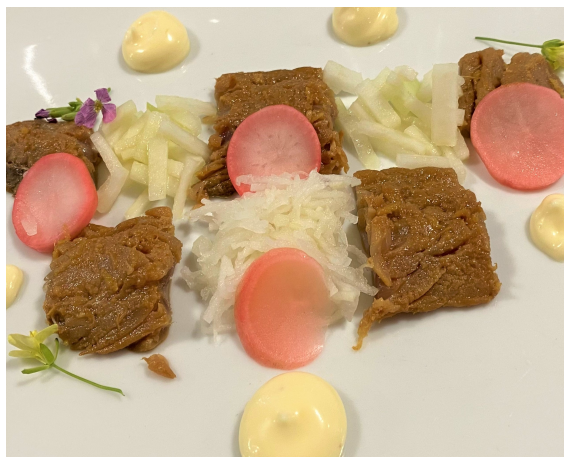


Gemarineerd makreel met yuzu en gember



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten

Voor de makreel :

8 halve makreelfilets met vel (het bovenvel
verwijderd, zonder graten) 10 cl hoisinsaus 10 cl
sojasaus 7 cl citroensap 7 cl yzususap 2

koffielepels geraspte gember Geraspte schillen
druivenpitolie 70 g eiwit 2 g zout Peper
van 1 citroen Voor de koolraap

Marinade: suiker (1 deel) + azijn (2 delen) + water
(3 delen) Sushi su Raapzaadolie Wilde kruiden

Voor de witte mayonaise

4 cl citroensap 3 cl sushi su 20 cl

Bereidingswijze

Voor de makreelfilets : Marineer de filets gedurende 4 uur in een mengsel van alle ingrediënten.

Voor de koolraap : Snijd de raap in fijne schijfjes of in staafjes (julienne).

Verwarm de azijn en los er de suiker in op. Voeg er het water en een scheutje van de sushi su aan toe. Giet de warme marinade op de gesneden groenten en laat 45 minuten marineren. Laat ze uitlekken en giet er een scheut raapzaadolie over. Verdeel er nog enkele decoratieve kruidenscheuten over.

Voor de witte mayonaise : Meng alle ingrediënten en mix ze met de handmixer tot je een mooie emulsie krijgt. Breng verder op smaak.

Afwerking: Verdeel de verschillende bereidingen over de borden. Garneer met roze radijzen in fijne plakjes gesneden, komkommerballetjes en vogelmuur.

Bron: <https://mastercooks.be/nl/gemarineerd-makreel-met-yuzu-en-gember-jean-luc-pigneur>