

Oosterse Asperges met zalm en zeewier

Hoofdgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 320 gram witte rijst (of quinoa)
- 4 norivellen
- 500 gram witte asperges
- 1 eetlepel olie, om in te bakken
- 4 zalmfilets
- Zout en peper
- 1 eetlepel mirin (of rijstazijn)
- 125 gram boter, koud en ongezoeten
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel miso
- Furikake *



Bereiding:

1. Was de rijst in koud water net zo lang tot het water helder is. Kook het volgens de aanwijzingen op de verpakking samen met één norivel.
2. Schil de witte asperges rondom en snijd één à twee centimeter van het kontje af. Zet de asperges rechtop in een aspergepan en vul die met koud water. De kopjes moeten boven het water uitsteken, dan worden ze het lekkerst. Doe de deksel op de pan en breng aan de kook.
3. Kook de asperges vijf minuten en zet daarna het vuur uit. Laat de asperges met de deksel op de pan nog tien tot vijftien minuten staan.
4. Kook ondertussen 4 zachtgekookte eieren (6 minuten).
5. Bestrooi de zalm met wat zout en peper naar smaak en bak in een koekenpan met een scheut olie op laag vuur met de huid naar beneden tot het korstje knapperig is. Zet het vuur hoog en bak in ongeveer een minuut de andere kant van de zalm krokant. Haal de zalm uit de pan en laat hem afgedekt rusten, zodat hij warm blijft.
6. Scheur twee norivellen in grote stukken en voeg ze toe aan de pan. Doe er na 30 seconden één eetlepel mirin of rijstazijn bij en daarna de boter. Laat de boter smelten en voeg zodra deze gesmolten is één eetlepel sojasaus en één eetlepel miso toe en mix tot een gladde saus.

***Furikake:** Met dit Japanse strooisel met stukjes zeewier, sesam en gedroogde bonitovlokken pimp je niet alleen je kommetje rijst: álles wordt er lekkerder van. Je vindt het ook weleens terug op je sushi.

Eet smakelijk!