WINEBIZZ
Excellent Wines

BARTHO EKSTEEN - WIJNSKOOL SAUVIGNON BLANC

GESTOOMDE KABELJAUW (25 MN)

INGREDIENTEN

4 personen

1 el sezamzaadjes
1 limoen
2 slablaadjes
250gr kabeljauwfilet
1 el gembersiroop
2 el sojasaus
Zout
Peper

BEREIDING

Verwarm een droge koekenpan met antiaanbaklaag en rooster de sesamzaadjes in de pan goudbruin. Schep ze op een bordje. Trek met een citroentrekker lange reepjes groene schil van de limoen. Pers een halve limoen uit.

Leg de slabladeren in het mandje van de stoompan. Snijd de vis in 2 gelijke stukken, wrijf ze in met zout en leg elk stuk vis in een slablad. Sprenkel het limoensap met 1/2 el gembersiroop over de vis. Maal er royaal zwarte peper boven en strooi er de helft van de sesamzaadjes over. Leg de limoenreepjes op de vis.

Breng in de stoompan een laag water aan de kook en hang het stoommandje erboven. Leg de deksel op de pan en stoom de vis in ca. 7 min. gaar.

Meng de sojasaus met de resterende 1/2 el gembersiroop en resterende 1/2 el sesamzaadjes. Schenk dit in 2 kleine glaasjes of bakjes. Leg de stukken vis met het slablad elk op een warm bord. Zet de bakjes met sojasaus ernaast. Lekker met pandanrijst en een salade van worteljulienne met Japanse dressing.