Diner

MISO ZALM MET KOKOS-LIMOEN RIJST

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 2 stukken zalm, met huid maar kan ook zonder
- 500 gr broccoli
- 30 gr witte (shiro) misopasta
- 1 tl verse gember
- 1 teen knoflook
- 40 ml en 125 ml water
- 1 tl suiker
- 150 gr rijst
- 200 ml kokosmelk
- 1 limoen
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Hak de gember en de knoflook fijn.
2. Snijd de broccoli in roosjes en leg deze vast in je stoommandje.
3. Meng voor de marinade de misopasta, de fijngehakte gember en knoflook en de suiker met 40 ml water in een kommetje.
4. Doe de stukken zalm in een (her)sluitbaar plastic zakje samen met de marinade. Sluit het zakje af en zorg dat de zalm overal bedekt is met de marinade. Laat voor ongeveer 20 minuten buiten de koelkast marineren.
5. Doe voor de kokos-limoenrijst de rijst in een kookpan en voeg hier de kokosmelk, 125 ml water en de zest van 1 limoen en het sap van een halve limoen aan toe. Voeg ook nog een snufje zout toe. Roer het geheel even door en breng vervolgens aan de kook.
6. Zodra de rijst kookt doe je een deksel op de pan, zet je het vuur laag en kook je de rijst in ongeveer 10-12 minuten gaar. Roer een keer goed door en laat vervolgens met de deksel op de pan staan tot gebruik.
7. Breng ondertussen een pan met water net aan de kook waar een stoommandje goed op past. Zet het stoommandje op de pan en doe de deksel erop. Stoom de broccoli vervolgens in ongeveer 6 minuten gaar.
8. Terwijl je de broccoli stoomt zet je een koekenpan op middel tot hoog vuur en verhit hierin wat olijfolie. Bak hierin de zalm eerst op de huid voor 2 tot 3 minuten. Schep ondertussen wat extra marinade op de zalm en draai de zalm vervolgens om en bak deze in 2 tot 3 minuten gaar.
9. Roer de rijst weer even door en schep vervolgens in een diep bord. Leg hier de zalm bovenop (huidkant boven, anders wordt deze zacht) en leg de broccoli er omheen.