



YAKINIKU®  
ORIGINAL JAPANESE GRILL

# TEPPANYAKI

## GEMBER-SOJA ZALM BY BARBECUEMARQ

### Ingrediënten:

500 gram zalm met huid  
Lente-ui gesneden  
Koriander gesneden  
Citraengras noedels (optioneel)

### Marinade:

2 el ketjapsaus  
2 el sojasaus  
2 el basterdsuiker  
3 el olijfolie  
3 tenen knoflook  
Sap van halve limoen  
6cm geraspte gember

### Benodigheden:

Ronde Shichirin  
Teppanyaki plaat  
Binchotan

*Dit recept is in samenwerking met BarbecueMarq*

Maak de marinade door de Ketjapsaus, sojasaus, basterdsuiker, olijfolie, knoflook, limoensap en gember samen te vermengen.

Haal de zalm uit de koeling, dep af met een keukenpapier en snijd in 4 gelijke stukken. Snijd het dunste deel eraf.

Vervolgens voeg je de marinade en de zalm in een ziplock zakje, laat je de lucht eruit en leg dit drie kwartier in de koeling. Steek de Binchotan aan en zorg dat de Shichirin goed heet is. Zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen.

Haal de zalm uit het zakje en dep schoon met keukenpapier. Vang de marinade op in een bakje.

Bak de zalm op de plaat tot deze een kerntemperatuur van 55 graden heeft bereikt, smeer de zalm in met de overgebleven

Kwast  
Zip lock zakje  
Keukenpapier  
Thermometer

marinade.

Serveer de zalm met de lente-ui en de koriander.

Eet smakelijk!