

**Carl – Rudy**

**11/09/2023**

**Makreel - Sashimi van makreel**



## **Makreel**

Makreel 3 st

Piment esplette

Sjalot fijngehakt

Bieslook

Anijszaad

Olijfolie

Citroensap of yuzi

Snijd makreel in blokjes.

Overige ingr.fijnsnijden.

Alles onder mekaar mengen en op smaak brengen met pezo eEn het citroensap.

Serveren in een ring of als lepelhapje.

## **Sashimi van makreel**

Makreel 4 st

Komkommer 1 st

Sushi azijn 50 ml

Rijst azijn 30 ml

Sesam olie 25 ml

Olijfolie 70 ml

Sojasaus 25 ml

Limoen(sap) 2 st

Rode peper 1 st

Enoki paddest. 1 bakje

Gember 16 gr

Sesamzaad zwart heb ik thuis

Fileer de makreel en snijd in dunne repen en leg naast mekaar op een plat bord.

Meng sesam en olijfolie verwarm tot deze begint te dampen en giet over de makreelrepen.

Meng sojasaus met limoensap en druppel over de geschroeide makreel,

Snijd komkommer in julienne en wentel even met rijstazijn.

Enoki wentelen in sushi azijn.

Probeer per persoon een rolletje te maken van makreel gevuld met de komkommer, enoki, gesnipperde gember en rode peper.

Strooi er wat zwarte sesam over en serveer.