

Kabeljauw in miso



Ingredienten

- 2 kg kabeljauwhaasje
- 50 ml yuzusap
- 120 ml mirin
- 100 g Suiker
- 400 g Shiro Miso

:

garnituur:

- 200 g bamboeplakjes
- 20 st shiso bladeren gesneden
- 50 g bonito
- 50 g macademianoten
- 50 g artisjok

:

Bereiding

Meng voor de marinade de shiso miso, yuzusap, mirin en suiker. wrijf er de kabeljauw voorzichtig met in. trek vacuum en gaar gedurende 40 min af bij 42°C in romer.

Giet de overtollige marinade voorzichtig af van de vis, en kleur de kabeljauw vlak voor het uitserveren met een brander

Serveer met de gemarineerde bamboe (kooksap van de vis, eevntueel aangelengd met water), shiso bladeren, bonito schaaftjes , geroosterde macademia en artisjok (kan ook door aardpeer vervangen worden)

Bron: presentatie Yama products oktober 2016