



# JAPANS VISPAKKETJE

## ZALM | PAKSOI

### Ingrediënten:

- 1 paksoi
- 100 gr paddenstoelen (een mix naar keuze)
- 2 zalmfilets (160-180 gr per persoon)
- Japans 7-kruidentpoeder (togarashi)
- EldurApi 50 Nori Mix
- 3 eetlepels sake
- 1,5 el sojasaus
- 1 el sesamololie
- 1 eetlepel miso
- 1,5 el mirin

### Benodigdheden:

- Kamado
- pro set
- kom

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Voor dit recept werk je met indirecte hitte. Plaats de pro set in je Kamado. Plaats het hitte-schild onderin je Kamado en leg het standaard rooster bovenin. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 220°C

### BEREIDING

Doe de sake, sojasaus, sesamololie, miso en mirin in een grote kom en meng dit goed door elkaar.

Bestrooi de zalm met de Nori mix. Spoel de paksoi goed af, daarna snijd je de paksoi doormidden zorg ervoor dat de stam en het blad van elkaar gescheiden zijn.

Leg de zalm in een ovenschaal met de paddenstoelen en de stam van de paksoi. Giet de marinade over alles heen en dek af met het blad van de paksoi. Doordat alles wordt afgedekt door het blad, kan alles goed in zijn eigen vocht stomen.

ovenschaal (geschikt voor de  
Kamado)

**Kamado set up:**  
Directe hitte

Plaats het op het rooster en bak het pakketje circa 15 minuten in de Kamado.

Bij het opdienen van het gerecht bestrooi je het met de togarashi.

**WIST JE DAT?**

Het principe van koken in aluminiumfolie niet nieuw is. In Frankrijk noemen ze de bereiding zo charmant “en papillote” en hier belanden groentepakketjes met folie vaak op de barbecue.

Wij bereiden het vispakketje met dezelfde technieken, maar in plaats van aluminiumfolie gebruiken wij het blad van de paksoi.