



# ZALMFILET

## SOJAGLAZE | RIJST | LAMSOOR

### Ingrediënten:

680 gr zalmfilet zonder vel (170 gr per persoon)  
200 gr Jasmijnrijst  
200 gr lamsoor

### *Soja Glaze*

50 ml sojasaus  
1 tl honing  
1 tl rijstazijn

### Benodigdheden:

Shichirin  
Binchotan  
Yakitori bars  
BBQ spiesen  
Rijstkoker (optioneel)  
bakkwast  
zeef

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open. Verwijder het standaard rooster en plaats de Yakitori bars.

### BEREIDING

Spoel de rijst totdat het water helder is. Doe de rijst in een \*rijstkoker met water en zet aan.

Daarna meng je alle ingrediënten voor de Soja Glaze samen en zet dit apart.

Begin met het snijden van de zalmfilet in 4 stukken. Vervolgens spies je ze per stuk met 2 BBQ spiesen. Je plaatst een spies links en een rechts in de zalm zodat je deze makkelijker kan omdraaien.

Rooster de spiesjes met behulp van de Yakitori bars boven de hete Binchotan en bestrijk geregeld met een kwast met Soja Glaze. Draai de spiesjes gedurende 2 minuten geregeld om, zodat de

**Kamado set up:**  
directe hitte

zalm niet verbrandt.

Rooster de lamsoor in een zeefje boven de Binchotan.

Serveer de rijst in een kom met daarboven de zalm en het lamsoor.  
Werk af met de Soja Glaze als dressing.