

Feestelijke oubliehoortjes met zalm

Deze vrolijke amuse is perfect voor je kerstdiner. Een lust voor het oog!

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 6

Bereidingstijd: 30 minuten

Deze vrolijke amuse is perfect voor je kerstdiner. Een lust voor het oog!

Bereidwijze

1. Snijd de zalm in kleine blokjes. Meng in een kom de sojasaus met de mirin en sriracha. Voeg de zalmblokjes toe en roer goed om. Laat 15 minuten marineren in de koeling.
2. Zet de ijzeren vormpjes in een glas of een kom, zodat ze rechtop blijven staan en zet dan de oubliehoortjes in de ijzeren vormpjes. Vul daarna elk hoorntje met de zalm.
3. Garneer met een dotje Stonewall Kitchen Habanero Mango Aioli en eventueel stukjes verse mango en dille.

TIP Kun je geen mini oubliehoortjes vinden? Gebruik dan gewone ijshoorntjes en breek hier voorzichtig het bovenste deel vanaf.

Ingrediënten

- 300 gram rauwe zalm
- 6 (mini) oublie hoorntjes
- 2 el sojasaus
- 2 el mirin
- 1 tl sriracha
- 2 el Stonewall Kitchen Habanero Mango Aioli

accessoires

- ijzeren vormpjes om de hoorntjes in te zetten