

Sashimi med ponzusaus!

Det er både fordeler og ulemper med familie på nabotomtene, men spør du oss her på øya er det mest fordeler. Som gårsdagens brunch på jordet. Jeg liker konseptet brunch. God tid til å forberede, muligheten for å sitte lenge ved bordet mens barna leker og så er man ikke for sliten når man skal vaske opp heller. Jeg lagde blant annet sashimi. Eller det er vel å dra på litt, for Salmaprodusenten har jo gjort den største jobben. Selv laget jeg kun en skarve ponzusaus og skar opp litt stæsj. Det aller meste kan man gjøre på forhånd og det liker vi. Start feks med ponzusausen. Jeg lager alltid for mye, så nå gir jeg deg anbefalt mengde til 300-400 gram salmalaks.



Sommersashimi:

1/2 dl soyasaus

saften av 1/2 sitron

1 ts sukker

1 ts finhakket koriander (jeg pleier å ha dette rett på fisken ved servering)

1 ts finhakket chili

Bland alt i en bolle (smak deg frem) og sett til side.

Jeg skar agurk i tynne strimler (ca en halv) og hakket 2 vårløk og satt til side. Ristede sesamfrø hadde jeg fra før.

Like før vi skulle sette oss var det bare å skjære fisken i tynne skiver og legge alle godsakene på et fat. Jeg la agurk først, så laks, så saus og så strødde jeg over koriander, vårløk og sesamfrø.





Jada, jada. Jeg vet dette fatet har blitt avbildet endel ganger allerede. Men øylivet byr på slike begrensninger.