



NOODLE SALADE MET WAGYU

INGREDIËNTEN

- 200 g Wagyu dikke bil

Voor de marinade

- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel rode miso-pasta
- ½ kop dashi voorraad
- ½ kop Japanse natriumarme sojasaus
- ½ kopje mirin
- ½ theelepel gepekeld gember
- 1 theelepel sesamzaadjes

Voor de noodle salade

- 200 gram Soba-noedels
- 1 lente-ui gehakt
- 1 radijs fijn gesneden
- Verse Daikon gesneden in plakjes gesneden lucifers
- 1 kopje shiitake-paddenstoelen
- 2 eetlepels gember sap

Voor de afwerking

- Bonito vlokken
- Kervel

BEREIDING

- Neem een kleine biefstuk van Wagyu Rundvlees en breng op smaak met zout en peper. Gebruik een stuk vet van Wagyu in de pan (of wat olie).
- Schroei de biefstuk één minuut aan elke kant.
- Neem een grote kom, voeg 1 eetlepel rode Miso pasta, ½ kopje dashi, 1 eetlepel bruine suiker en Japanse sojasaus toe.
- Voeg ½ theelepel gember vloeistof en een ½ kop mirin (Japanse witte wijn) toe.
- Meng de ingrediënten samen, voeg een theelepel sesamzaad toe tijdens het roeren tot je een gladde marinade saus creëert.
- Zet 100 ml van het marinade mengsel opzij: dit is te gebruiken als dressing voor de salade.
- Voeg het rundvlees toe aan de marinade en draai tot het vlees doorweekt is, en laat rusten gedurende 10 minuten.
- Kook de soba noedels naar de instructies op het pak, let op dit duurt niet erg lang dus zorg ervoor dat je de dressing en de groenten eerst bereidt.
- Giet de gekookte noedels af en doe in een kom,
- Voeg de shitake champignons, radijs, daikon, lente-uitjes, gember en dressing toe. Meng zachtjes samen om te combineren.
- Plaats in het midden van het bord.
- Snijd het rundvlees en leg over de noedels, garneer met bonito & kervel.