



Verkrijgbaar
bij de goede
visspecialzaak

UMAMI

De lekkerste Japanse sojasaus met een
unieke intense en zachte smaak



COQUILLE UMAMI

4 personen

BENODIGDHEDEN

Umami sojasaus TM / 8 verse coquilles / Bakboter / Olijfolie / Sesamzaadjes / Keukenpapier

BEREIDING

- ◆ Rooster de sesamzaadjes op laag vuur in een pannetje (ze verbranden vrij snel).
- ◆ Doe de sesamzaadjes in een kommetje als ze klaar zijn (begin dan pas met het bakken van de coquilles).
- ◆ Dep de coquilles voorzichtig droog met keukenpapier.
- ◆ Zet een koekenpan op het vuur met een scheut olijfolie en een klontje boter. Laat dit op medium-hoogvuur verhitten. Zodra het heet is (de boter mag niet verbranden) leg je de coquilles in de pan.
- ◆ Zet het vuur op hoog. De lekkerste coquilles zijn nog een beetje rauw van binnen, bak ze daarom niet langer dan anderhalf tot twee minuten per kant.
- ◆ Leg de coquilles op de borden en besprenkel de coquilles met de Umami sojasaus TM.
- ◆ Garneer met de licht aangebakken sesamzaadjes.

Kijk voor meer gerechten op umami-soja-saus.nl



ZALM UMAMI

4 personen

BENODIGDHEDEN

Umami sojasaus TM / Rode ui / 4 eetlepels sesamzaadjes / Oven voorverwarmen op 180°C / 400 gram verse zalmfilet (bij voorkeur sashimi kwaliteit) / Knoflookteentjes (bij voorkeur verse en biologische knoflook, deze is minder bitter)

MATERIALEN

Aluminiumfolie & Ovenschaal

BEREIDING

- ◆ Rooster de sesamzaadjes op laag vuur in een pannetje (ze verbranden vrij snel).
- ◆ Snijd de rode ui zeer fijn.
- ◆ Snijd de zalmfilet in 4 gelijke stukken.
- ◆ Leg elke zalmfilet op een stuk aluminiumpapier van 20 x 30 cm.
- ◆ Verdeel de blokjes rode ui over de zalm.
- ◆ Pers de verse teentjes knoflook boven de zalm en sprenkel de Umami sojasaus TM erover.
- ◆ Garneer met de licht aangebakken sesamzaadjes.
- ◆ Vouw de folie langs de zalm omhoog en (als pakketjes) goed dicht.
- ◆ Leg nu de pakketjes in een ovenschaal en verwarm deze 10 minuten op 180°C. (dit kan en mag korter als je de zalm rose wilt hebben).

Kijk voor meer gerechten op umami-soja-saus.nl



Umami is oorspronkelijk een Japans woord dat “heerlijk” of “hartig” betekent. Jarenlang zijn alleen bitter, zoet, zout en zuur als primaire smaken beschouwd die kunnen worden waargenomen door onze smaakzintuigen.

Professor Kikunae Ikeda ontdekte dat onze smaakpapillen nog een andere smaak kunnen onderscheiden. Hij noemde deze vijfde smaak “Umami”. Umami sojasaus TM heeft een unieke smaak die niet op de markt verkrijgbaar is en volgens eigen receptuur wordt

geproduceerd. Het versterkt en intensiveert de smaak van het gerecht waarmee het wordt gecombineerd zonder haar identiteit te verliezen.

Het is te vergelijken met zeer goede rode wijn met een mooie lange afdronk en verrassende bite. De saus is dikker zodat het marinieren eenvoudig en snel gaat. Daarom is Umami sojasaus TM uitermate geschikt voor het toepassen in visgerechten aangezien het belangrijk is om de specifieke smaak te behouden. Uiteraard ook lekker bij sushi, sashimi en visgourmet.

UMAMI SOJASAUZ TM GEEFT VIS ETEN EEN NIEUWE DIMENSIE!!

Voor recepten verwijzen wij u naar umami-soja-saus.nl
Vrij van E-nummers en THT van minimaal 1 jaar!