

Bak en vorm de rest van het eimengsel op dezelfde manier. Er zijn nu drie rolletjes. Laat afkoelen en bewaar op kamertemperatuur.

SERVEREN

Haal de rolletjes uit het plastic. Snijd het uiterste kontje eraf en snijd elk rolletje in vier stukken. Zet per persoon drie stukjes eirol naast elkaar. Schep op het eerste rolletje de tobiko, op het tweede de foreleitjes en op de derde de zalmeitjes.

Houd deze volgorde aan. De smaak van de tobiko is het minst intens en die van de zalmeitjes het meest. Ook de grootte van het eitje gaat van klein naar groot en van zeer knapperig tot zachter.

Garneer met fijngeknipte bieslook en/of daikon cress of tuinkers.



Langzame methode: (dit geeft een zachter resultaat en meer speelruimte om de andere ingrediënten tegelijk klaar te hebben). Verwarm de oven voor op 75 °C. Bereid de zalm op dezelfde manier voor als voor de snelle methode. Schuif de bakplaat met zalm in de oven en breng de temperatuur terug naar 65 °C. Laat garen in 20-30 minuten. Bij gebruik van een kernthermometer tot een kerntemperatuur van 50 °C.

Groenten

Bereid onderhand de groenten. Doe een beetje olijfolie en een stukje boter in een hapjespan of wok en laat heet worden. Roerbak lente-ui en peultjes kort zonder ze donker te laten worden. Blus af met een scheut sake, doe de vissaus erbij en de shichimi. En als laatste een scheutje sojasaus. Laat op zachte warmte verder garen. Doe de laatste 5 minuten de gedopte sojaboontjes erbij. Proef en stel de smaak bij met misschien nog een scheutje sojasaus of een puntje zout.

SERVEREN

Haal de bakplaat met zalm uit de oven. Verdeel de groenten over de borden. Haal het vel van de zalm en leg de zalm op de groenten. Garneer met verschillende kleuren cress of tuinkers.



Op zijn Japans met een kom rijst, een paar plakjes tafelzuur en misosoep. Serveer met eetstokjes.



Op zijn westers met rijst, groenten, tafelzuur en vis op één bord geserveerd met vork en mes.

Doe de kersenbrandenwijn in een steelpan. Strooi er de agaragar over en breng al roerend aan de kook tot de agaragar is opgelost. Roer goed over de bodem. Laat nog 5 minuten op lage warmte staan. Giet door een zeefje dun uit op een glad blik of bord en laat opstijven. Steek er wanneer volledig opgesteven gewenste figuurtjes uit. Bijvoorbeeld bloemetjes in voorjaar en zomer en sterretjes voor een prachtig kerstdessert.



Doe de cantuccini in een plastic zak en verkruiemel tot grof kruim.

SERVEREN

Zorg dat de borden of kommetjes voor het dessert goed gekoeld zijn. Haal de parfaits uit de vormpjes. Zet op het bord. Strooi er wat cantuccini-kruim omheen en garneer met de uitgestoken figuurtjes van kersenbrandenwijngelei en eventueel een blaadje atsina cress.

