



## **Ribeye Tataki met Soja-Sesamdressing en Geroosterde Sushirijst**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Japan**

**Gang: Voorgerecht / Amuse**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 25 minuten bereiden + 24 uur rusten**

### **Ingrediënten ribeye:**

- 300 gram ribeye
- 1 el sesamolie
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

### **Ingrediënten soja-sesamdressing**

- 25 ml lichte sojasaus
- 25 ml sesamolie
- sap en fijn geraspte zest van 1 biologische citroen
- 1 tl sushi-gember, in fijne julienne gesneden
- ½ tl norivlokken

### **Ingrediënten geroosterde sushirijst**

- 50 gram rauwe sushirijst

### **Ingrediënten garnering:**

- 1 lente ui, in fijne julienne gesneden
- 2-3 el geroosterde rijst

### **Bereiding ribeye:**

- Snijd het vet van de ribeye indien gewenst weg. Bewaar dit vet voor een ander gerecht, zoals een roerbakschotel of om aardappelen in te bakken; het bevat veel smaak.
- Wrijf de ribeye licht in met sesamolie en bestrooi royaal met zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Verhit een zware koekenpan op hoog vuur totdat deze goed heet is. Schroeï de ribeye kort aan beide zijden dicht, zodat een mooie goudbruine korst ontstaat terwijl de kern rauw blijft.
- Haal het vlees uit de pan en laat het enkele minuten rusten op een snijplank. Zodra het voldoende is afgekoeld, wikkel je de ribeye strak in plasticfolie.
- Laat het vlees vervolgens 24 tot 48 uur rusten in de koelkast. Hierdoor verstevigt de structuur zich en wordt het vlees gemakkelijker flinterdun te snijden.

### **Bereiding geroosterde sushirijst:**

- Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en voeg de rauwe sushirijst toe.
- Rooster de rijst gedurende 8 tot 10 minuten onder regelmatig omscheppen, totdat de korrels goudbruin kleuren en een heerlijk nootachtig aroma ontwikkelen.
- Stort de rijst op een groot bord en laat volledig afkoelen.
- Laat de korrels heel voor extra textuur of maal ze grof in een vijzel voor een subtielere afwerking.

### **Bereiding soja-sesamdressing:**

- Meng de sojasaus, sesamolie, citroensap, citroenzest, sushi-gember en norivlokken in een kom.
- Roer alles goed door elkaar totdat de smaken mooi zijn gecombineerd.

### **Opmaak:**

- Haal de ribeye ongeveer 20 minuten voor het serveren uit de koelkast.
- Snijd het vlees met een vlijmscherp mes in flinterdunne plakjes en verdeel deze dakpansgewijs over een gekoeld bord of schaal.
- Lepel de soja-sesamdressing over het vlees zodat elke plak een beetje van de frisse, hartige dressing meekrijgt.
- Garneer met de julienne gesneden lente-ui en bestrooi tot slot met de geroosterde rijst voor een knapperige bite.

### **Tips van de chef:**

- Gebruik bij voorkeur een mooi dooraderde ribeye. Het intramusculaire vet zorgt voor de kenmerkende boterzachte structuur van tataki.
- Rooster de rijst niet te donker; goudbruin geeft de mooiste balans tussen nootachtige aroma's en subtiele zoetheid.
- Voor extra umami kun je vlak voor het serveren nog enkele druppels ponzu toevoegen.

いただきます