

Tandoori zalm met sojasaus van eetcafé Van Buren

Anton de Vos is kok bij eetcafé Van Buren.

Anton over fairfood: *Ik ben er zeker voor om producten te gebruiken die het etiket "fair" dragen. In mijn vak ben ik dagelijks bezig met producten, daarbij is kwaliteit zeer belangrijk. Het is daarbij lastig te bepalen of de producten die ik bestel ook op een verantwoorde manier zijn verbouwd en de arbeiders goed betaald zijn.*

Ingrediënten:

(Voor 4 personen)

500 gram verse zalm zonder vel
50 gram tandoori-kruiden (verkrijgbaar bij de toko)
Zout
Olijfolie
Conimex asin (sojasaus)



Bereiden:

Vul een schaal met een liter water en roer er 150 gram zout door. Leg de zalm hier een half uur in. Spoel de zalm af en dep droog. Haal de zalm door de tandoori-kruiden zodat de hele moot bedekt is. Leg de zalm vervolgens in een niet-metalen schaal en schenk er olijfolie over. Dek de schaal af en zet het in de koelkast voor minimaal vier uur (of nog beter: een nacht lang). Haal de zalm uit de marinade en dep droog. Snijd de zalm in dunne plakken (van ongeveer 1 cm dikte) en serveer er de sojasaus naast.

Rijst en een groene salade met een knoflook-limoen dressing smaken heerlijk bij dit gerecht.

In Zuid-Amerika worden door de schaalvergroting binnen de soja productie mensenrechten geschonden en tropische wouden gekapt. Zo schat de Braziliaanse overheid dat soja producenten 25.000 mensen in Brazilië als slaaf behandelen bij de productie van soja.