



## **Zeebaars met Ponzusaus**

### INGREDIENTEN voor 4 personen, voorgerecht

Zeebaars	100 g netto filet	
Groene asperge	12 stuks	
Boter:	120 g	
Sesamolie	30 ml	(ref. D61057 SESAMOLIE ICHIBANSHIBORI)
Sojasaus:	20 ml	
Mirin	30 ml	(ref. D61066 JP-HONMIRIN FUKURAIJU)
Ponzu	70 ml	(ref. JP-CHANPONZU)

### BEREIDING

- Bak de asperges in een nootje boter, kruidt met zout, voeg op het einde van de baktijd de sesamolie toe
- Bak de zeebaars, eveneens in een nootje boter, overgiet met de soja en mirin en lak de vis, zonder de jus te laten verbranden(!)
- Kook voor de saus de ponzu en klop er de resterende boter onder, normaal gezien is de saus op smaak, zout en peper hoeven niet meer

\* \* \*