

# Simmered Yellowtail "Buri no Nitsuke"

Naoya Kawasaki



**Serves 2**

## Ingredients :

2 pcs yellowtail	20g sugar
1/3 radish (daikon)	Salt
1 pc ginger	Starch
250ml dashi broth	Cooking oil
50ml soy sauce	
30g miso	
120ml mirin	

1. Slice the ginger into rounds.
2. Sprinkle salt on the yellowtail and leave for 10 minutes to remove the fish's odour and excess water.
3. Cut and chamfer the radish, boil it until half cooked, about 10 minutes.
4. Heat oil in a frying pan.
5. Coat the yellowtail with potato starch and cook the skin side first.
6. Add the broth, soy sauce, mirin and sugar in the frying pan and bring to a boil.
7. Once the mixture has come to a boil, add the ginger, yellowtail and radish.
8. Cover the mixture with otoshibuta (Japanese drop-lid) and simmer over low heat for 5 minutes. You can substitute the lid for paper towel or aluminium foil.
9. Turn off the heat. In a separate bowl, put in miso. Then, open the lid and scoop out some cooking mixture using a ladle. Add into the bowl. Mix until even and transfer back to the pan. Close the lid and cook for a further 2 minutes.
10. Remove the lid, pour the cooking mixture over the fish in five to six batches.
11. Place the dish on a plate. Ready to serve.

# Ikan Pisang Rebus "Buri no Nitsuke"

Naoya Kawasaki



**Jumlah Hidangan: 2 orang**

## Bahan-bahan :

2 ketul ikan pisang	20g gula
1/3 lobak putih (daikon)	Garam
1 halia	Kanji kentang
250ml sup dashi	Minyak masak
50ml kicap	
30g pes miso	
120ml mirin	

1. Potong halia menjadi kepingan bulat.
2. Taburkan garam pada ikan pisang dan biarkan selama 10 minit untuk menghilangkan bau ikan dan lebihan air.
3. Potong dan chamfer lobak putih, rebus sehingga separuh masak, kira-kira 10 minit.
4. Panaskan minyak dalam kualiti.
5. Salutkan ikan pisang dengan kanji kentang dan masak bahagian kulit terlebih dahulu.
6. Masukkan sup dashi, kicap, mirin dan gula dalam kualiti dan biarkan mendidih.
7. Apabila adunan telah mendidih, masukkan halia, ikan pisang dan lobak putih.
8. Tutup adunan dengan otoshibuta (penutup titis Jepun) dan reneh dengan api perlahan selama 5 minit. Anda boleh menggantikan otoshibuta dengan tuala kertas atau kerajang aluminium.
9. Tutup api. Dalam mangkuk yang berasingan, masukkan miso. Kemudian, buka penutup untuk cedok satu senduk penuh adunan memasak. Campurkan ke dalam mangkuk. Gaul sehingga sekata dan masukkan semula ke dalam kualiti. Tutup dan masak selama 2 minit lagi.
10. Keluarkan penutup, tuangkan adunan masakan ke atas ikan dalam lima hingga enam kelompok.
11. Letakkan hidangan di atas pinggan. Sedia untuk dihidang.