**8 tips voor de perfecte sashimi plate**

**Sashimi, dun gesneden plakjes rauw en spartelverse vis, zijn een goddelijke Japanse delicatesse. Ook prima zelf thuis te maken, mits je voorbereiding goed is en je ingrediënten supervers. Acht tips.**

1. Ga naar de visboer, niet de supermarkt. Zorg dat de vis die je koopt supervers is; desnoods bel of vraag je de visboer een paar dagen van tevoren wat hij binnen krijgt, wat de beste kwaliteit heeft en wanneer je het ‘t beste kunt ophalen. Ook de (horeca)groothandel kan hier ideaal voor zijn. Vergeet ook niet te vragen of de vis die je koopt [duurzaam gevangen](http://www.culy.nl/inspiratie/alles-over-duurzame-vis-zo-kies-je-het-juiste-visje/) is én of deze geschikt is om rauw te serveren.
2. Bewaar de vis heel erg koud, liefst op ijs. Ook als je de vis al dungesneden hebt en nog eventjes moet wachten met opdienen, zorg dan voor ijs (of ijspacks of koelelementen) voor tussendoor.
3. Niet zo goed met snijden? Vraag je visboer het te doen. Zorg dan wel dat je het snel na aankoop serveert aan je gasten.
4. Toch zelf aan de slag? Neem een superscherp koksmes en oefen van tevoren.
5. Tonijn- en zalm sashimi is het bekendst, maar je kunt ook andere soorten vissen dun snijden en rauw opdienen. Makreel, octopus, dorade of zeebaars, bijvoorbeeld.
6. Kleed de sashimi een beetje leuk aan. Ingelegde gember, sojasaus en wasabi zijn standaard, maar denk ook eens aan radijs, daikon, cress, yuzu (een citrussoort) of Japanse ponzu saus. Of als je echt wil uitpakken: eetbare bloemen!
7. Presentatie is alles, zeker bij Japanse gerechten. Leg alles op een mooi, liefst langwerpig hoekig bord, en zorg voor passende kommetjes voor de sojasaus. Je hoeft echt geen honderden euro’s kwijt te zijn; veel toko’s, groothandels en goedkopere woonwinkels verkopen ook heel leuk sushi-servies.
8. Vergeet de eetstokjes niet!

