KIKKOMAN

Appelsinmarinade med sojasauce til laks

Samlet tid **135 min.** **5 min.** Arbejdstid **120 min.** Marineringstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.013 kJ / 483 kcal

Fedt: **28 g** Protein: **45,3 g**
Kulhydrater: **10,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
60 ml	frisk appelsinsaft
400 g	frisk laks (filet)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bland sojasaucen med appelsinsaft.

Step 2

Skær fisken i 2-4 stykker. Læg fisken i en marinade og lad den trække i 2-3 timer.

Step 3

Steg den marinerede fisk på panden, på grillen eller i ovnen.

Step 4

Dryp evt. med mere marinade under grillningen, og server den varm. Pynt med friske appelsinskiver.

Step 5

Denne ret er meget lækker med couscous. Bland den med hakket persille, tomater og agurker.