

Brioche med marineret ørred og æblesalsa

Samlet tid **747 min.** 27 min. Arbejdstid **720 min.** Marinerings tid

Næringsindhold:
2.575 kJ / 615 kcal

Fedt: **38 g** Protein: **24 g**
Kulhydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

120 g	ørredfilet
15 g	sukker
0,5	citron (skallen)
0,5	appelsin (skallen)
5 g	dild
100 ml	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
0,5	syrligt æble
0,5	skalotteløg
2	radiser
5 g	purløg
10 ml	limesaft
1 nip	kværnet sort peber
5 g	frisk koriander
80 g	mayonnaise
10 ml	citronsaft
10 ml	appelsinsaft
0,5	lime (skallen)
2	smørbagte briocheboller

FREM GANGSMÅDE

Step 1

120 g ørredfilet - **15 g** sukker - **0,5** citron (skallen) - **0,5** appelsin (skallen) - **5 g** dild - **70 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Fjern evt. ben fra ørredfileten. Hak dilden fint. Rør Kikkoman sojasauce, sukker, citrusskal og hakket dild sammen.

Step 2

Gnid ørreden godt ind i marinaden fra trin 1. Pak den i husholdningsfilm eller kom den i en genlukkelig pose, og stil den på køl i 11 timer. Skyl fileten under koldt rindende vand efter marineringen, dup den tør, og skær den i små tern.

Step 3

0,5 syrligt æble - **0,5** skalotteløg - **2** radiser - **5 g** purløg - **10 ml** limesaft - **1 nip** kværnet sort peber - **5 g** frisk koriander
Skær æblet i små tern (ca. 3,5 mm). Hak skalotteløg, radiser, purløg og koriander fint, og bland det med æbleternene. Vend det hele med limesaft. Krydr med sort peber.

Step 4

80 g mayonnaise - **10 ml** citronsaft - **10 ml** appelsinsaft - **0,5** lime (skallen) - **30 ml** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Rør mayonnaise, citronsaft, appelsinsaft, limeskal og Kikkoman sojasauce grundigt sammen til en helt glat dressing.

Step 5

2 smørbagte briocheboller

Skær briochebollerne igennem. Smør en portion af citrusmayonnaisen fra trin 4 på underbollen, og læg derefter æblesalsaen fra trin 3 ovenpå. Top med de marinerede ørredter fra trin 2. Gentag med den anden briochebolle.