Laksekoteletter serveret med guacamole, radise og agurk

Samlet tid **60 min.** **60 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
2.404 kJ / 574 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

Koteletter:

600 g	laksefileter
3,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
150 g	løg
200 g	champignon
2 tsk.	smør
3	store æg
7,5 spsk.	brødkrummer/rasp
	Olie til stegning

Desuden:

2	bløde avocadoer
1	Juice fra 1 stor lime
	salt peber
6	radiser
1	agurk

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær laksen i tern, læg den i et glasfad, tilsæt Kikkoman Sojasauce og sæt den på køl i ca. 20 minutter.

Step 2

Skær i mellemtiden løget i tern, steg det på en pande i olivenolie og krydr det med salt. Tilsæt champignon i tern, smør og steg, indtil det er gyldenbrunt. Afkøl det hele.

Step 3

Tilsæt champignon, løg, æg og brødkrummer til laksen. Bland det sammen og form det til flade koteletter.

Step 4

Steg dem på en varm pande i olivenolie på begge sider.

Step 5

I mellemtiden udhules avocadoen. Mos avocadoen med en gaffel. Tilsæt limesaft og salt. Bland det grundigt sammen.

Step 6

Skær radiserne og agurkerne i skiver.

Step 7

Servér de færdige koteletter med den tidligere tilberedte avocado, radiser og agurk.