KIKKOMAN

Marineret laks og karry-coleslaw

Næringsindhold:
2.564 kJ / 612 kcal

Fedt: **35,6 g** Protein: **31,2 g**
Kulhydrater: **27,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Marinade:

2 tsk.	jordnøddeolie
5	fed hvidløg, skåret i tynde skiver
3 tsk.	sukker
2	små kanelstænger
6	stk. stjerneanis
240 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
480 g	laksefilet uden ben (sushikvalitet)

Karry-coleslaw:

180 g	spidskål
60 g	skalotteløg, fint snittet
30 ml	valnøddeolie
10 ml	hindbæreddike
2 spsk.	sursød sauce
50 g	thai-mango
50 g	ananas (sød og moden)
	Karry
1 nip	sukker
	Friskkværnet peber

Koriandermayonnaise:

60 g	mayonnaise
30 g	cremefraiche
3 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sød Sojasauce
1 spsk.	koriander
3 skvæt	limesaft
1	fed hvidløg
2 stk.	knolde ingefær, syltet
5 g	frisk ingefær, revet
	Hvid peber, karry,

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Varm jordnøddeolien op i en gryde, og steg hvidløgsskiverne let i olien uden at brune dem. Tilsæt sukker, kanelstænger og stjerneanis. Hæld sojasaucen ved, lad det hele koge op, og stil blandingen på køl. Når marinaden er blevet helt kold, blandes laksen i og stilles på køl i en tildækket glas- eller keramikskål i 3-4 dage, idet laksen vendes i marinaden af og til.

Step 2

Skær stokken fra spidskålen, og snit kålen i ca. 3 mm brede strimler. Drys med salt, og lad kålen trække natten over. Dagen efter tilsættes de fintskårne skalotteløg samt valnøddeolie, hindbæreddike og sursød sauce. Skyl og skræl mangoen og ananassen, skær begge dele i fine strimler, og vend frugtstrimlerne i spidskålsalaten. Smag til med karry, sukker og friskkværnet peber.

Step 3

Rør mayonnaise, cremefraiche og sød sojasauce sammen til en jævn blanding. Tilsæt koriander, limesaft, hvidløg, syltede ingefær og reven ingefær, og smag til med peber, karry og ingefærsirup.

Step 4

Skær laksen i tynde skiver, og anret den oven på karry-coleslawen. Serveres med koriandermayonnaise og brød som tilbehør.

ingefærsirup efter smag