KIKKOMAN

Mayo-dip med ananas og tacos med laks

Samlet tid **35 min.** **25 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid **10 min.** Afkølingstid

Næringsindhold:
3.471 kJ / 831 kcal

Fedt: **59 g** Protein: **30,2 g**
Kulhydrater: **41 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	ananas, frugtkød
1	forårsløg
1	lille rød chili
1	fed hvidløg
1	lille stykke ingefær (ca. 1 cm)
1 spsk.	vegetabilsk olie
1 spsk.	sukker
1 spsk.	hvidvinseddike
4 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
30 g	rødkål
3	salatblade
1	lille tomat
100 g	avocado
250 g	laksefilet
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Friskmalet peber
50 g	mayonnaise
6	tacoskaller

FREMGANGSMÅDE

Step 1

100 g ananas frugtkød - **1** forårsløg - **1** lille rød chili - **1** fed hvidløg - **1 cm** lille stykke ingefær (ca. 1 cm) - **1 spsk.** vegetabilsk olie - **1 spsk.** sukker - **1 spsk.** hvidvinseddike - **4 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
Hak ananas fint. Skær forårsløget i skiver. Skær chili, hvidløg og ingefær i fine tern. Opvarm olie på en lille pande og steg ananas, forårsløg, hvidløg, ingefær og chili i ca. 3 minutter. Drys med sukker og lad blandingen karamellisere i yderligere 3 minutter. Kog panden af med eddike og Kikkoman ponzu citrus sojasauce og bring det hele i kog. Purer blandingen groft og lad den afkøle i ca. 10 minutter

Step 2

30 g rødkål - **3** salatblade - **1** lille tomat - **100 g** avocado
Skær rødkålen fint og skær salaten i strimler. Fjern kernerne fra tomaten og skær den i tern sammen med avocadoen.

Step 3

250 g laksefilet - **1 spsk.** vegetabilsk olie - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - Friskmalet peber
Skær laksefileten i tern. Opvarm olien på en lille pande, og steg laksen i ca. 3 minutter. Smag til med Kikkoman sojasauce og peber.

Step 4

50 g mayonnaise - Friskmalet peber - **6** tacoskaller
Bland den nedkølede ananas-ponzu dip med

mayonnaise og smag til med peber. Spred halvdelen af dippen ud på tacoskallerne, fyld med rødkål, salat, tomat og avocado og til sidste med laks. Dryp den resterende dip ud over fyldet inden servering.